SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

HR
RO
GR

Bread Maker SBB 850 A1

GB **Bread Maker**
CY Operating instructions

RO **Mașină de făcut pâine**
Instrucțiunile

GR **Αρτοπαρασκευαστής**
Οδηγίες χρήσης

HR **Pekač kruha**
Upute za upotrebu

BG **Домашна хлебопекарна**
Ръководство за експлоатация

DE **Brotbackautomat**
AT
CH Bedienungsanleitung

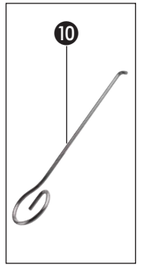
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB 850 A1-06/11-V1
IAN: 69294

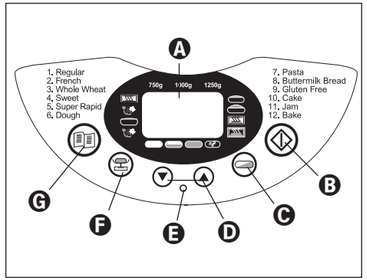
1
2
3
4
5

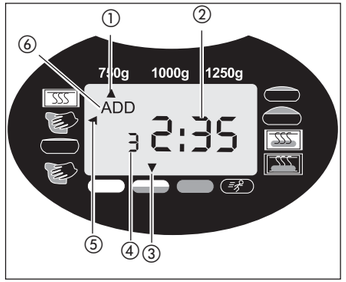
6
7

8

9


10


A
1. Regular
2. French
3. Whole Wheat
4. Sweet
5. Super Rapid
6. Dough
750g
1000g
1250g
7. Pasta
8. Buttermilk Bread
9. Gluten Free
10. Cake
11. Jam
12. Bake
B
C
D
E
F
G


①
②
⑥
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
⑤
④
③

CONTENT PAGE

Safety Notices	2
Appliance Overview	3
Accessories	3
Intended Use	4
Before the first usage	4
Properties	4
Control panel	5
Programme	6
Timer-Function	7
Before baking	8
Baking bread	8
Error Messages	10
Cleaning and Care	10
Technical data	11
Disposal	11
Warranty and Service	12
Importer	12
Programme sequence	13
Troubleshooting the Bread Baking Machine	17

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentially pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.

- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!
- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the app-liance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.
  Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 $^1/_4$ packets (approx. 26 g) of dry yeast. The dough could spill over and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

Appliance Overview

1. Viewing window
2. Appliance lid
3. Ventilation slits
4. Power cable
5. Control panel

Caution! Hot surfaces!

Accessories

6. 2 kneading paddles
7. Baking mould for bread weights up to 1250 g
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Kneading paddle remover

- Concise instruction sheet
- Recipe book
- Operating manual

Intended Use

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmaldes in domestic areas only.
Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the Bread Baking Machine outdoors.
Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Non-recommended accessories may cause damage to the appliance.

Before the first usage

Disposal of the packaging material
Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with your local regulations.

Initial cleaning
Wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and outer surfaces of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting it into operation. Do not use abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective foil on the control panel ❺.

Pre-heating
ⓘ Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ❼ into the appliance. Close the appliance lid ❷. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop ❽, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop ❽ until a long signal tone is heard.

As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.
Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

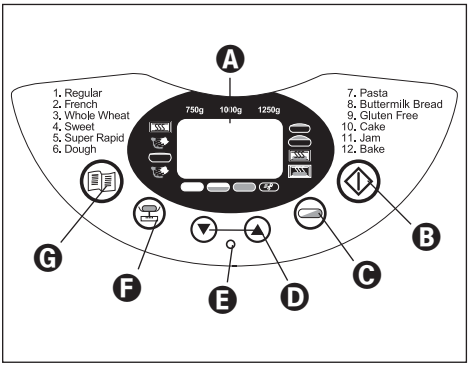
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

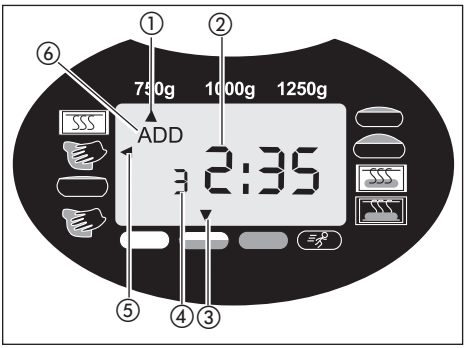
Properties

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your taste.

- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for buns and noodles and also prepare marmalades and jams.
- With the programme "Gluten Free" you can bake gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour and potato starch.

Control panel





Ⓐ Display

Display for

① selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)

② the remaining baking time in minutes and the programmed time

③ the selected level of browning (light, medium, dark, rapid)

④ the selected program number

⑤ the programme sequence

⑥ the addition of ingredients („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

To start and stop an operation or to delete a time-programming.

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button Ⓑ until a signal tone sounds and the time in the display Ⓐ flashes. By once again pressing the Start/Stop button Ⓑ within 10 minutes, the operation can be continued. Should you forget to re-start the programme, after 10 minutes it will be automatically continued.

To completely terminate the operation or to delete a programming, press the Start/Stop button Ⓑ for 3 seconds, until long signal tone sounds.

ⓘ Note:

Do not press the Start/Stop button Ⓑ if you want to simply check the condition of the bread. You can watch the baking operation through the viewing window.

⚠ Warning!

When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

Ⓒ Level of browning (or Rapid modus)

Select the browning level or switch into the Rapid modus (light/medium/dark/Rapid). Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly, until the arrow is located above the desired browning level. For the Programmes 1 - 4 you can, through repeated pressing of the Browning Level button Ⓒ, activate the Rapid modus to shorten the baking process. Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly until the arrow appears over "Rapid". A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

ⓘ Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

Ⓔ Operation indicator lamp
The operation indicator lamp Ⓔ indicates with its glowing that a programme is currently running. If you want to start a programme time-delayed by using the timer function, the operation indicator lamp Ⓔ first glows when the programme itself starts, not when the timer is activated.

Ⓕ Bread weight
Select the bread weight (750 g / 1000 g / 1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the amount of ingredients placed in the baking mould ❼.

ⓘ Note:
The default setting when switching the appliance on is 1250 g. You cannot adjust the bread weight with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

Ⓖ Programme selection (Menu)
Call-up of the desired baking programme (1-12). In the display Ⓐ appears the Programme number and the corresponding baking time.

Memory Function
When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This is however not valid when erasing/terminating the baking process or pressing the button Start/Stop Ⓑ until an extended signal tone sounds.

Viewing window ❶
You can observe the baking process through the window ❶.

Programme

Select the desired programme with the button Programme selection Ⓖ. The corresponding programme number is shown in the display Ⓐ. The baking times are dependant on the selected Programme combinations. See the chapter "Programme sequence".

Programme 1: Regular
For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the button browning level Ⓒ.

Programme 2: French
For light breads from well-milled flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

Programme 3: Whole Wheat
For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

Programme 4: Sweet
For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. Due to an extended rising phase the bread will be lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid
Less time is required for kneading, rising and baking. For this Programme, however, use only such recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and may not be quite so tasty.

Programme 6: Dough (kneading)
For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

Programme 7: Pasta
For the preparation of pasta dough. In this Programme no baking is done.

Programme 8: Buttermilk bread
For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free
For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and have differing rising properties.

Programme 10: Cake
In this programe the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

Programme 11: Jam
For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake
For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.
Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.
To terminate these functions prematurely, press the Start/Stop button Ⓑ until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

ⓘ **Note:**
With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ ⑥ appears in the display.
As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.
The ingredients will not be crushed by the kneading paddle ❻.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

The timer function allows you to do time-delayed baking.
With the arrow buttons ▲ and ▼ Ⓓ enter in the desired completion time for the baking process. The maximum time delay amounts to 15 hours.

⚠ **Warning!** Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other are correct, the dough is not too firm or too thin, and that the amounts are not too large and could possibly overflow. Risk of fire!

Select a Programme. The display Ⓐ indicates the required baking time.
With the arrow key ▲ Ⓓ you can postpone the end of the Programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent activation of the arrow key ▲ Ⓓ pushes the completion time back by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time. On a possible exceeding of the possible time delay you can correct the time with the arrow button ▼ Ⓓ. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button Ⓑ. The colon on the display Ⓐ flashes and the programmed time starts to run. As soon as the programme starts, the operation indicator lamp Ⓔ glows.
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

Example:
It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. First of all select Programme 1 and then press the arrow button Ⓓ until 7:30 appears in the display Ⓐ, as the time period to be allowed for completion is one of 7 hours and 30 minutes.

ⓘ **Note:**
The timer function cannot be activated with the Programme "Jam".

ⓘ **Note:**
With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.

Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

Ingredients

ⓘ **Note:**
Take the baking mould ❼ out of the housing before putting in the ingredients. Should ingredients drop into the baking area, a fire may be caused by them burning on the heating elements.

- Always place ingredients into the baking mould ❼ in the sequence specified .
- All ingedients should be at room temperature, to ensure an optimal rising result from the yeast.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

ⓘ **Note:**
NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould ❼ drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Baking bread

Preparation
Pay heed to the safety instructions in this manual. Place the Bread Baking Machine on a level and firm surface.

1. Pull the baking mould ❼ upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles ❻ onto the drive shafts in the baking mould ❼. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould ❼ in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

ⓘ **Note:**
Ensure that the yeast does not come into contact with salt or fluids.

4. Place the baking mould ❼ back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid ❷.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display Ⓐ appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button Ⓖ. Each input is confirmed with a signal tone.
8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button Ⓕ.
9. Select the browning level Ⓒ for your bread. In the display Ⓐ the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

ⓘ **Note:**
A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

The function "Rapid" is only available with Programmes 1-4.
A bread weight level cannot be selected with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

10. You now have the option of setting the end time of your programme using the timer function. You can enter in a maximum time delay of up to 15 hours.

ⓘ Note:
This function is not available for Programme 11.

Starting the Programme
Now start the programme with the Start/Stop button Ⓑ.

ⓘ Note:
The Programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 and 9 start with a 10 to 30 minute pre-heat phase (except Rapid, see Table for Programme Sequences). The kneading paddles ❻ do not move themselves. That is not an error of the machine.

The Programme automatically carries out the various operations.
You can watch the programme sequence via the window ❶ of your Bread Baking Machine. Occasionally, condensation may collect in the window during baking ❶. The appliance lid ❷ can be opened during the kneading phase.

ⓘ Note:
Do not open the appliance lid ❷ during the rising or baking phases. The bread could collapse.

Ending the Programme
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

ⓘ Note:
This is not applicable to Programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance. The keep warm period can be prematurely terminated by pressing down the Start/Stop button Ⓑ until the signal tone sounds.

⚠ Warning!
Before opening the appliance lid ❷ remove the power plug from the wall socket.
When not in use, the appliance should never be plugged in!

Taking out the bread
When handling the hot baking mould, ❼ always use pot holders or oven gloves.
Hold the baking mould ❼ tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould ❼.

If the bread does not slip off the kneading paddles ❻, carefully remove the kneading paddles ❻ using the supplied kneading paddle remover ❿.

ⓘ Note:
Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.
After removing the bread, immediately rinse the baking mould ❼ with warm water. This prevents the kneading paddles ❻ from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles ❻ after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould ❼.

- Briefly press the Start/Stop button Ⓑ to interrupt the programme at the very start of the baking phase or, remove the power plug from the wall socket. Ensure that you re-insert the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid ❷ and remove the baking mould ❼. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ❻.
- Lay the dough back into the baking mould ❼. Replace the baking mould ❼ and close the appliance lid ❷.
- Insert the power plug into the wall socket. The baking programme continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15-30 minutes before eating it.
Before cutting the bread, ensure that the kneading paddles have been removed ❻.

Error Messages

- If the display Ⓐ shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case the display panel reverts to the default setting (Programme 1). Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.

⚠ **Warning!**
Do not attempt to take the appliance into use before it has cooled itself down. This functions only with Programme 12.

- If the display shows "EE0", "EE1" or "LLL" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Cleaning and Care

⚠ **Warning!**
Before cleaning it, always remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
Protect the appliance against moisture, this could cause you to receive an electric shock.

Please also observe the safety instructions.

⚠ **Important!**
The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!

Housing, lid, baking space
Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the housing and the lid too, only with a moist cloth or sponge.

- Ensure that the interior is completely dry. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
- Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid ❷, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking moulds and kneading paddles
The surfaces of the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ have a non-stick coating. When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.

Before cleaning, take the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds ❼ with a damp cloth.

⚠ **Important!**
Never submerse the baking mould ❼ in water or other liquids.
Clean the interior areas of the baking mould ❼ with warm soapy water.
If the kneading paddles ❻ are encrusted and it is difficult to dissolve, fill the baking mould ❼ with hot water for approx. 30 minutes.
If the mountings of the kneading paddles ❻ are clogged, you can clean them carefully with a wooden toothpick.
Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Baking Machine.

Technical data

Model:	Bread Baking Machine SBB 850 A1
Nominal voltage:	220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	850 Watt

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.
Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.
Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 69294

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 69294

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 69294

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

Programme	1. Regular						2. French					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rise 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rise 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A means that the Bread Baking Machine kneads for 3 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rise 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rise 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A means that the Bread Baking Machine kneads for 4 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk bread			9. Gluten Free		
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneading 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneading 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rise 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bake (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A means that the Bread Baking Machine kneads for 5 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (Hours)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Heat + kneading	N/A
Kneading 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Bake (min)	60	65	70	20 Rise	60
	15 Rise	15 Rise	15 Rise		
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	60
Insert ingredients (Time remaining)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	N/A	15h

Troubleshooting the Bread Baking Machine

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the ❻ baking mould ❼ after baking?	Fill the baking mould ❼ with hot water and twist the kneading paddle ❻ to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	Through the "Keep-warm function" it is ensured that the bread is kept warm for ca. 1 hour and that it is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Are the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle ❻ and the baking mould ❼ have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle ❻ gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle ❻ with the kneading paddle remover ⓾.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	In the case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will complete the last implemented programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please take note of the exact times given in the table "Programme sequence".
What size breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can't I use the Timer function while baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
What has happened if the Bread Baking Machine does not work after the Start/Stop button Ⓑ has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Rise" are difficult to recognise. Using the table „ Programme sequence", check which programme section is currently in operation. Check to seeif you have correctly pressed the Start/Stop button Ⓑ. Check to see if the power plug is connected to the wall socket.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the breaking up of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

Order card SBB 850 A1

Quantity ordered (max. 3 sets per order)	Name of article	Cost p. Unit	Total sum
	1 baking mould incl. 2 Kneading paddles	£ 7,-	£
	4 Kneading paddles	£ 7,-	£

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

Enter under "Sender/orderer"your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:

Natwest Bank Plc
Hammersmith Branch
Sort Code: 60-50-06
Account No: 37758829
Account Name: Domestic Electrical Solutions UK Limited

On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.

Our postal address:
DES UK LTD
Unit B7
Oxford Street Industrial Park
Vulcan Road
Bilston/ West Midlands
WV14 7LF

Important:
- Please affix sufficient postage to the letter.
- Write your name as the sender on the envelope.

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

SADRŽAJ STRANA

Sigurnosne napomene	22
Pregled uređaja	23
Oprema	23
Uporaba u skladu sa namjenom	23
Prije prve uporabe	24
Osobine	24
Komandno polje	24
Programi	26
Funkcija timera	27
Prije pečenja	28
Pečenje kruha	28
Dojave pogrešaka	30
Čišćenje i održavanje	30
Tehnički podaci	31
Zbrinjavanje	31
Jamstvo i servis	31
Uvoznik	32
Tijek programa	33
Otklanjanje grešaka automatskog uređaja za pečenje kruha	37

Upute za rukovanje prije prve upotrebe pažljivo pročitajte i sačuvajte ih za kasnije korištenje. Ukoliko uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

⚠ Sigurnosne napomene

- Molimo Vas da prije korištenja uređaja prvo pročitate cjelokupne upute za njegovu uporabu!
- Opasnost od gušenja! Djeca se mogu ugušiti pri nenamjenskoj upotrebi materijala ambalaže. Ovaj materijal zbrinite odmah nakon raspakiranja uređaja, ili ga čuvajte na mjestu nedostupnom djeci.
- Nakon raspakiranja uređaj prekontrolirajte na transportna oštećenja. U slučaju potrebe obratite se svom trgovcu.
- Uređaj postavite na suhu i ravnu površinu neosjetljivu na visoke temperature.
- Uređaj ne postavljajte u blizini zapaljivih materijala i eksplozivnih i/ili zapaljivih plinova. Prema drugim predmetima mora biti ostavljeno rastojanje od najmanje 10 centimetara.
- Obratite pažnju na to, da otvori za ventilaciju uređaja ne budu prekriveni.
- Prije priključivanja uređaja prekontrolirajte, da li vrsta struje i mrežni napon odgovaraju podacima na tipskoj ploči uređaja.
- Mrežni kabel ne postavljajte preko oštrih ivica ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Izolacija kabela bi mogla biti oštećena.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavite bez nadzora!
- Da bi bila isključena opasnost od posrtanja i nezgoda, uređaj je opremljen sa kratkim napojnim kabelom.
- Uređaj koristite samo u unutrašnjim prostorijama.
- Uređaj nikada ne postavite na plinski ili električni štednjak ili pokraj njega, niti na druge vrste vrućih štednjaka ili ostale vrste izvora toplote. Opasnost od pregrijavanja!
- Uređaj nikada ne prekrijte sa ručnikom ili sa drugim materijalima. Vrućina i para moraju biti u stanju da ishlape. Do požara može doći, ukoliko se uređaj prekrije ili dođe u kontakt zapaljivim materijalom, kao što su zavjese.
- Ukoliko upotrebljavate produžni kabel, njegova maksimalno dopuštena jačina struje mora odgovarati snazi automatskog uređaja za pečenje kruha.
- Produžni kabel postavite tako, da se nitko preko njega ne može protepsti i da ne može doći do nehotičnog povlačenja.
- Prije svake upotrebe uređaja prekontrolirajte napojni kabel i utikač. Ukoliko dođe do oštećenja napojnog kabela uređaja, on mora biti zamijenjen od strane proizvođača, servisne ispostave ili druge kvalificirane osobe, kako bi bila isključena mogućnost nastanka opasnosti.
- Korištenje opreme, koja nije preporučena od strane proizvođača uređaja, može dovesti do oštećenja uređaja. Uređaj koristite isključivo za predviđene namjene. U protivnom pravo na jamstvo proizvođača prestaje važiti.
- Program za pečenje pokrenite samo onda, kada je umetnuta forma za pečenje. To može dovesti do nepopravljivih oštećenja uređaja.
- Molimo Vas da pažljivo nadzirete uređaj kada se djeca nalaze u njegovoj blizini! Kada ne koristite uređaj - ili prije njegovog čišćenja - obavezno izvucite utikač. Prije skidanja pojedinih dijelova uređaj ostavite da se ohladi.
- Ovaj uređaj nije namijenjen, da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja. Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Ovaj uređaj odgovara dotičnim sigurnosnim odredbama. Kontrola, popravak i tehničko servisiranje smiju biti vršeni isključivo od strane kvalificiranog stručnog osoblja. U protivnom pravo na jamstvo proizvođača prestaje važiti.

- Ne postavljajte nikakve predmete na uređaj, i ne prekrijte ga. Opasnost od požara!
- Oprez! Automat za pečenje kruha se jako zagrijava. Uređaj dirajte rukama tek nakon što se ohladio, ili koristite zaštitne rukavice ili krpu.
- Pustite uređaj da se ohladi i izvucite utikač dovoda struje, prije nego što vadite ili umećete dijelove opreme.
- Ne pomičite automat za pečenje kruha, kada se u formi za pečenje nalazi vrući ili tekući sadržaj, na primjer konfitira. Postoji opasnost od opeklina
- Za vrijeme upotrebe uređaja pazite da ne dođete u dodir sa rotirajućom kukom za miješanje tijesta. Postoji opasnost od ozljeđivanja!
- Utikač ne vadite iz utičnice povlačenjem napojnog kabela.
- Kada ne upotrebljavate uređaj ili kada ga želite čistiti, izvucite utikač iz utičnice.
- Ne koristite automatski uređaj za pečenje kruha, da biste u njemu čuvali namirnice ili uporabne predmete.
- Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju ili druge metalne predmete u automatski uređaj za pečenje kruha. To može dovesti do kratkoga spoja.
- Automatski uređaj za pečenje kruha nikada ne uronite u vodu ili u druge tekućine. Postoji opasnost od strujnog udara.
- Uređaj ne čistite pomoću spužve, koja ima jednu oštru površinu za ribanje.
  Kada se čestice takve spužve odvoje i dođu u dodir sa električnim dijelovima uređaja, može doći do strujnog udara.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.
- Uređaj nikada ne koristite bez forme za pečenje ili sa praznom formom za pečenje. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja.
- Za vrijeme rada uređaja poklopac uvijek mora biti zatvoren.
- Za vrijeme rada uređaja nikada ne otklonite formu za pečenje.
- Prilikom pečenja nikada ne prekoračite količinu od 700 g brašna i nikada ne dodajte više od 1 $^{1}/_{4}$ paketića (ca. 26 g) suhog kvasca. Tijesto se može proliti i izazvati požar!
- Za vrijeme pogona temperatura vanjske površine i vratiju može biti vrlo visoka. Opasnost od opeklina!

Pregled uređaja

1. Vidni prozorčić
2. Poklopac uređaja
3. Ventilacijski otvori
4. Mrežni kabel
5. Polje za rukovanje

Oprez! Vruća površina!

Oprema

6. 2 kuke za gnječenje
7. Forma za pečenje za težinu kruha do 1250 g
8. Mjerna čašica
9. Mjerna žlica
10. Odstranjivač kuke za gnječenje

- Kratka informacija
- Teka sa receptima
- Upute za uporabu

Uporaba u skladu sa namjenom

Automat za pečenje kruha koristite isključivo za pečenje kruha i za pripravljanje marmelade/pekmeza u području domaćinstva.
Uređaj ne koristite za sušenje namirnica ili uporabnih predmeta. Automatski uređaj za pečenje kruha ne koristite van prostorija.
Koristite isključivo opremu preporučenu od strane proizvođača. Uporaba opreme koja nije preporučena od strane proizvođača može dovesti do oštećenja uređaja.

Prije prve uporabe

Zbrinjavanje materijala za ambalažu
Raspakirajte svoj uređaj i materijal ambalaže zbrinite u skladu sa propisima na mjestu stanovanja.

Prvo čišćenje
Prebrišite formu za pečenje ❼, kuku za gnječenje ❻ i vanjsku površinu uređaja prije puštanja u rad pomoću čiste i vlažne krpe. Ne koristite grube spužve za čišćenje ili sredstva za ribanje. Uklonite zaštitnu foliju na polju za posluživanje ❺.

Zagrijavanje
ⓘ Molimo Vas da se kod prve uporabe uređaja pridržavate slijedeće napomene:

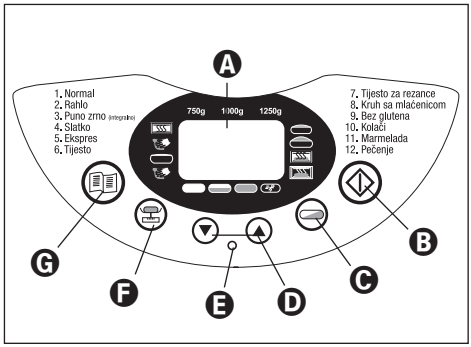
Isključivo prilikom prvog zagrijavanja umetnite praznu formu za pečenje ❼ u uređaj. Zatvorite poklopac uređaja ❷. Odaberite program 12, kao što je u poglavlju „PROGRAMI“ opisano, te pritisnite tipku Start/Stop ❽, kako biste uređaj zagrijali na 5 minuta. Nakon 5 minuta pritisnite tipku Start/Stop ❽, sve dok se ne oglasi dugi signalni ton,kako biste završili program.
Pošto su elementi za grijanje blago namašteni, prilikom prvog puštanja uređaja u rad može doći do nastanka blagog neugodnog mirisa. To je bezopasna pojava, koja nakon kratkog vremena nestaje. Pobrinite se za dostatnu ventilaciju, primjerice otvorite jedan prozor.
Pustite uređaj da se potpuno ohladi i još jednom prebrišite formu za pečenje ❼, kuku za gnječenje ❻ i vanjsku površinu uređaja sa čistom i vlažnom krpom.

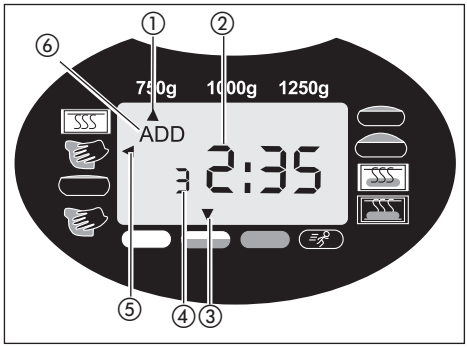
⚠ **Opasnost od požara!** Automatski uređaj za pečenje kruha ne zagrijavajte duže od 5 minuta sa praznom formom za pečenje ❼ Postoji opasnost od pregrijavanja.

Osobine

Pomoću automatskog uređaja za pečenje kruha možete pripremati kruh po vlastitom ukusu.
- Možete birati između 12 različitih programa.
- Možete prerađivati gotove smjese za pečenje.
- Možete zamijesiti tijesto za žemičke ili rezance i proizvesti marmeladu.
- Pomoću programa "Bez glutena" možete peći mješavine bez sadržaja glutena i spravljati recepte sa brašnom bez sadržaja glutena, poput kukuruznog brašna ili brašna od krumpira.

Komandno polje





Ⓐ Display

Prikaz za

① odabir težine (750 g, 1000 g, 1250 g)
② još preostalo pogonsko vrijeme u satima i za programiran vremenski predodabir
③ odabrani stupanj rumenila (Svijetlo, Srednje, Tamno, Brzo)
④ odabrani broj programa
⑤ tijek programa
⑥ dodavanje sastojaka („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Za pokretanje i okončanje pogona ili brisanje programa timera.

Za zaustavljanje pogona nakratko pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, dok ne začujete signalni zvuk i dok vrijeme u displayu Ⓐ počne treptati. Ponovnim pritiskanjem tipke Start/Stop Ⓑ pogon u roku od 10 minuta može biti nastavljen. Ukoliko zaboravite nastaviti program, isti se nakon deset minuta nastavlja automatski.

Za potpuni prekid pogona ili brisanje postavki na 3 sekunde pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, dok se ne oglasi dugi signalni ton.

ⓘ Napomena:

Ne pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, ako samo želite kontrolirati stanje kruha. Promatrajte postupak pečenja kroz vidni prozorčić.

⚠ Pažnja!

Prilikom pritiskanja svih tipki mora se oglasiti signalni ton, osim kada je uređaj u pogonu.

Ⓒ Stupanj rumenila (ili brzi modus)

Odabir stupnja rumenila ili prebacivanje u brzi modus (Svijetlo/Srednje/Tamno/Brzo). U više navrata pritisnite tipku za određivanje stupnja rumenila Ⓒ, sve dok se strelica ne pojavi iznad željenog stupnja. Za programe 1 - 4 možete ponovljenim pritiskanjem tipke za stupanj rumenila Ⓒ aktivirati brzi modus, kako biste skratili postupak pečenja. Pritisnite tipku za stupanj rumenila Ⓒ toliko puta, dok se ne pojavi strelica iznad oznake "Brzo". Kod programa 6, 7 i 11 ne može biti odabran stupanj rumenila.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Vremenski odloženo pečenje.

ⓘ Napomena:

Kod programa 11 ne možete podesiti vremenski odloženo pečenje.

Ⓔ Lampica za indikaciju pogona

Lampica za indikaciju pogona Ⓔ svojim svijetljenjem pokazuje, da uređaj upravo izvodi određeni program. Ukoliko jedan od programa želite pokrenuti sa vremenskom zadrškom pomoću funkcije timera, lampica za indikaciju pogona Ⓔ svijetli tek onda, kada je program započeo, a ne od trenutka aktiviranja timera.

Ⓕ Težina kruha

Odabir težine kruha (750 g / 1000 g / 1250 g). U više navrata pritisnite ovu tipku, sve dok se strelica ne pojavi ispod oznake željene težine. Težinski navodi (750 g / 1000 g / 1250 g) se odnose na količinu sastojaka namirnica umetnutih u formu za pečenje ❼.

ⓘ Napomena:

Unaprijed podešena postavka prilikom uključivanja uređaja je 1250 g. Kod programa 6, 7, 11 i 12 ne možete podesiti težinu kruha.

Ⓖ Odabir programa (meni)
Pozivanje željenog programa za pečenje (1-12). U displayu Ⓐ se pojavljuje broj programa i odgovarajuće vrijeme pečenja.

Memory funkcija
Program se kod ponovnog uključivanja nakon nestanka električne energije trajanja do ca. 10 minuta nastavlja na istome mjestu. To međutim ne vrijedi kod brisanja/završavanja postupka pečenja ili kod aktiviranja tipke Start/Stop Ⓑ do pojave dugog signalnog tona.

Vidni prozor ❶
Kroz vidni prozor ❶ možete promatrati postupak pečenja.

Programi

Sa tipkom za odabir programa Ⓖ izabirate željeni program. Odgovarajući broj programa će biti prikazan u displayu Ⓐ. Vremena pečenja ovisna su o odabranim kombinacijama programa. Vidi poglavlje "Tijek programa".

Program 1: Normal
Za bijeli i miješani kruh, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog ili raženog brašna. Kruh ima kompaktnu konzistenciju. Stupanj rumenila kruha podešavate pomoću tipke za rumenilo Ⓒ.

Program 2: Rahlo
Za lagani kruh od dobro samljevenog brašna. Kruh je po pravilu rahli i ima krckavu koru.

Program 3: Puno zrno
Za vrste kruha od snažnijih sorti brašna, na primjer brašna od punog zrna ili raženog brašna. Kruh postaje kompaktniji i teži.

Program 4: Slatko
Za vrste kruha sa sastojcima od voćnog soka, pahuljica kokosovog oraha, grožđica, suhog voća, čokolade ili dodatnog šećera. Uslijed duže faze dizanja tijesta kruh postaje lakši i rahliji.

Program 5: Ekspres
Za miješanje, dizanje tijesta i pečenje kruha potrebno je manje vremena. Za ovaj program su međutim podobni samo oni recepti, koji ne sadrže teške sastojke ili snažnije vrste brašna. Obratite pažnju na to, da kruh kod ovog programa ne može biti tako lagan i do te mjere ukusan.

Program 6: Tijesto (mijesenje)
Za izradu tijesta sa kvascem, za žemičke, pizzu ili pletenice. Postupak pečenja otpada kod ovog programa.

Program 7: Tijesto za rezance
Za izradu tijesta za rezance. Postupak pečenja kod ovog programa otpada.

Program 8: Kruh sa mlaćenicom
Za vrste kruha, koji se pripremaju sa mlaćenicom ili jogurtom.

Program 9: Bez glutena
Za vrste kruha od brašna bez sadržaja glutena i od mješavina za pečenje. Vrstama brašna bez sadržaja glutena potrebno je duže vrijeme za upijanje tekućine, i ova vrste brašna imaju drugačije osobine u pogledu dizanja tijesta.

Program 10: Kolači
Sastojci se kod ovog programa mijese, tijesto se diže i peče. Koristite prašak za pecivo za ovaj program.

Programm 11: Marmelada
Za pripremanje marmelade, konfitire, želea i voćnih namaza.

Program 12: Pečenje
Za naknadno pečenje kruha, koji su previše svijetli ili jednostavno nisu dovoljno pečeni, odnosno za pečenje gotovih smjesa. Svi postupci gnječenja ili mirovanja tijesta otpadaju kod ovog programa. Toplina kruha će biti održavana do jednog sata po okončanju postupka pečenja. Na taj način će biti spriječeno, da kruh bude previše vlažan.
Program 12 kruh peče u trajanju od 60 minuta.
Da biste ove funkcije prije vremena okončali, pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, dok se ne oglasi dugi signalni zvuk. Da biste isključili uređaj, isti odvojite od strujne mreže.

ⓘ **Napomena:**
Kod programa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 se za vrijeme tijeka programa oglašava signalni ton, te se pojavljuje oznaka „ADD“ ⑥ u displayu.
Neposredno nakon toga dodajte ostale sastojke poput plodova voća ili lješnjaka.
Sastojci se uslijed djelovanja kuke za gnječenje ❻ ne usitnjavaju.
Kada ste podesili timer, možete sve sastojke i na početku programa umetnuti u formu za pečenje ❼. Plodove voća i lješnjake biste u tom slučaju prije dodavanja trebali malo usitniti.

Funkcija timera

Funkcija timera omogućava vremenski odloženo pečenje.
Pomoću tipki sa strelicama ▲ i ▼ Ⓓ možete podesiti željeni krajnji vremenski trenutak postupka pečenja. Maksimalna vremenska zadrška iznosi 15 sati.

⚠ **Upozorenje!** Prije pečenja određene vrste kruha sa funkcijom timera isprobajte recept, kako biste bili sigurni u ispravnost međusobnog odnosa sastojaka, te da tijesto ne bude prečvrsto ili pretanko, ili količina prevelika, što može uzrokovati prelijevanje tijesta. Opasnost od požara!

Odaberite jedan od programa. Display Ⓐ Vam pokazuje vrijeme potrebno za pečenje.
Pomoću tipke sa strelicom ▲ Ⓓ možete pomaknuti kraj programa. Prilikom prvog aktiviranja kraj programa se pomiče do slijedeće desetice. Svako dodatno pritiskanje tipke sa strelicom ▲ Ⓓ vremenski kraj pomiče za 10 minuta. Pritiskanjem tipke sa strelicom ubrzati ćete ovaj postupak. Display Vam prikazuje ukupno vremensko trajanje pečenja i vremena zadrške. Kod prekoračenja moguće vremenske zadrške možete pomoću tipke sa strelicom ▼ Ⓓ ispraviti vrijeme.
Potvrdite postavku timera sa tipkom Start/Stop Ⓑ. Dvotočka u displayu Ⓐ trepti, a programirano vrijeme počinje teći. Čim se program pokrene, pali se indikacijska svjetiljka za pokazivanje pogona Ⓔ. Prilikom završavanja postupka pečenja začuti će se deset signalnih tonova, a na displayu Ⓐ se pojavljuje 0:00.

Primjer:
Sada je 8.00 sati, a Vi za 7 sati i 30 minuta, dakle u 15:30 sati, želite imati svježi kruh.
Prvo odaberite program 1 i onda pritisnite tipke sa strelicama Ⓓ toliko dugo, dok se u displayu Ⓐ pojavi 7:30, jer vrijeme pripreme iznosi 7 sati i 30 minuta.

ⓘ **Napomena:**
Kod programa „Marmelada“ funkcija timera ne stoji na raspolaganju.

ⓘ **Napomena:**
Ne koristite funkciju timera, kada prerađujete pokvarljive namirnice poput jaja, mlijeka, tučenog vrhnja ili sira.

Prije pečenja

Za uspješan postupak pečenja u obzir uzmite slijedeće čimbenike:

Sastojci

ⓘ **Napomena:**
Izvadite formu za pečenje ❼ iz kućišta, prije nego što dodajete namirnice. Kada sastojci dospiju u prostor za pečenje, zagrijavanje grijačih elemenata može dovesti do požara.

- Sastojke uvijek u navedenom redosljedu trebate dodati u formu za pečenje ❼.
- Svi sastojci trebaju biti zagrijani na sobnu temperaturu, kako bi se osiguralo optimalno vrenje kvasca.
- Obratite pažnju na točno odmjeravanje količine sastojaka.Već mala odstupanja od količine navedene u receptu u velikoj mjeri može utjecati na rezultat pečenja.

ⓘ **Napomena:**
Niukom slučaju ne koristite količine veće od navedenih. Ako je količina tijesta prevelika, tijesto se može prelijevati preko forme za pečenje ❼ i na grijačima izazvati požar.

Pečenje kruha

Priprema
Obratite pažnju na sigurnosne napomene u ovim uputama.
Automat za pečenje kruha postavite na ravnu i čvrstu podlogu.

1. Izvucite formu za pečenje ❼ iz uređaja prema gore.
2. Nataknite kuke za gnječenje ❻ na pogonske osovine u formi za pečenje ❼. Obratite pažnju na to, da budu dobro učvršćene.
3. Sastojke Vašeg recepta u navedenom redosljedu umetnite u formu za pečenje ❼. Prvo umetnite tekućine, šećer i sol, a zatim brašno, dok kvasac predstavlja zadnji sastojak.

ⓘ **Napomena:**
Obratite pažnju na to, da kvasac ne dođe u dodir sa soli ili tekućinama.

4. Ponovo umetnite formu za pečenje ❼. Obratite pažnju na to, da ispravno ulegne.
5. Zatvorite poklopac uređaja ❷.
6. Utaknite utikač u utičnicu. Začuti će se signalni ton, a u displayu Ⓐ se pojavljuje broj programa i vrijeme trajanja programa 1.
7. Svoj program odaberite sa tipkom za odabir programa Ⓖ. Svaki unos biti će potvrđen pomoću signalnog tona.
8. Eventualno odaberite veličinu kruha pomoću tipke Ⓕ.
9. Odaberite stupanj rumenila Ⓒ Vašega kruha. U displayu Ⓐ će Vam strelica pokazati, da li ste podesili svijetlu, srednju ili tamnu postavku stupnja rumenila. Na ovom mjestu možete i odabrati postavku "Brzo", kako biste skratili vrijeme dizanja tijesta.

ⓘ **Napomena:**
Za programe 6, 7 i 11 funkcija "Stupanj rumenila" ne može biti izvedena.
Funkcija "Brzo" moguća je samo za programe 1-4.
Za programe 6, 7, 11 i 12 podešavanje težine kruha nije moguće.

10. Sada imate mogućnost, preko funkcije timera podesiti krajnju vremensku točku Vašeg programa. Možete unijeti maksimalni vremenski pomak od 15 sati.

ⓘ **Napomena:**
Za program 11 ova funkcija nije moguća.

Pokretanje programa
Sada pokrenite program pomoću tipke Start/Stop Ⓑ.

ⓘ Napomena:
Programi 1, 2, 3, 4, 6, 8 i 9 započinju sa fazom predgrijavanja u trajanju od 10 do 30 minuta (osim brzog modusa, vidi tablicu tijeka programa). Kuke za gnječenje ❻ pritom se ne pokreću. To ne predstavlja grešku u uređaju.

Program automatski izvodi različite postupke rada. Tijek programa možete promatrati kroz vidni prozorčić ❶ Vašeg automata za pečenje kruha. Povremeno za vrijeme postupka pečenja može doći do pojave vlage u vidnom prozorčiću ❶. Poklopac uređaja ❷ tijekom faze gnječenja može biti otvoren.

ⓘ Napomena:
Poklopac uređaja ❷ ne otvarajte za vrijeme dizanja tijesta ili pečenja. Kruh bi se mogao skupiti.

Završavanje programa
Prilikom završavanja postupka pečenja oglasiti će se deset signalnih tonova, a display Ⓐ prikazuje 0:00. Prilikom završetka programa uređaj se automatski prebacuje na pogon za održavanje temperature u trajanju do 60 minuta.

ⓘ Napomena:
To ne vrijedi za programe 6, 7 i 11.

Pritom u uređaju cirkulira topli zrak. Funkciju za održavanje temperature možete prije njenog isteka prekinuti tako, što ćete tipku Start/Stop Ⓑ držati pritisnutu do pojave signalnih tonova.

⚠ Upozorenje!
Izvucite mrežni utikač iz utičnice, prije nego što poklopac uređaja ❷ otvorite.
Ako uređaj ne upotrebljavate, uvijek ga odvojite od strujne mreže!

Vađenje kruha
Prilikom vađenja forme za pečenje ❼ uvijek koristite zaštitne krpe ili zaštitne rukavice.
Držite formu za pečenje ❼ koso iznad rešetaka i blago tresite, sve dok kruh ne možete odvojiti od forme za pečenje ❼.

Ukoliko kruh ne možete odvojiti od kuka za gnječenje ❻, oprezno uklonite kuke za gnječenje ❻ pomoću priloženog odstranjivača kuke za gnječenje ❿.

ⓘ Napomena:
Ne koristite metalne predmete, koji mogu dovesti do ogrebotina na sloju protiv lijepljenja.
Odmah nakon vađenja kruha isperite formu za pečenje ❼ sa toplom vodom. Spriječiti ćete lijepljenje kuka za gnječenje ❻ za pogonsku osovinu.

Savjet: Kada kuke za gnječenje ❻ nakon zadnjeg postupka gnječenja izvadite, kruh prilikom vađenja iz forme za pečenje ❼ neće biti potrgan.

- Nakratko pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, kako biste program prekinuli na samom početku faze pečenja, ili izvucite utikač iz mrežne utičnice. Mrežni utikač u roku od 10 minuta morate ponovo povezati sa strujnom mrežom, kako bi postupak pečenja mogao biti nastavljen.
- Otvorite poklopac uređaja ❷ i izvadite formu za pečenje ❼. Sa brašnjavim rukama možete izvaditi tijesto i kuke za gnječenje ❻ ukloniti.
- Tijesto ponovo umetnite u formu za pečenje ❼. Formu za pečenje ❼ ponovo umetnite i zatvorite poklopac uređaja ❷.
- Mrežni utikač eventualno ponovo utaknite u utičnicu. Program za pečenje se nastavlja.

Ostavite kruh 15-30 minuta da se ohladi, prije nego što ga jedete.
Prije rasjecanja kruha uvijek provjerite, da se kuka za gnječenje ❻ ne nalazi u tijestu.

Dojave pogrešaka

- Ukoliko se na displayu Ⓐ pojavi „HHH“ nakon što je program pokrenut, to znači da je temperatura automata za pečenje kruha još previsoka. Zaustavite program i izvucite mrežni utikač. Otvorite poklopac uređaja ❷ i pustite uređaj da se 20 minuta ohladi prije ponovne uporabe.
- Ako ne možete pokrenuti novi program nakon što je automat za pečenje kruha okončao prethodni program, to znači da je automat još previše vruć. U tom slučaju prikaz displaya prelazi na osnovnu postavku (program 1). Otvorite poklopac uređaja ❷ i ostavite uređaj 20 minuta da se ohladi, prije nego što ga nastavite koristiti.

⚠ Upozorenje!
Ne pokušajte uređaj pustiti u pogon, prije nego što se on ohladio. To funkcionira samo kod programa 12.

- Ako display prikazuje „EE0“, „EE1“ ili “LLL”, nakon što je pokrenut program, automat za pečenje kruha prvo isključite, a zatim ponovo uključite. To učinite tako, što ćete mrežni utikač izvući iz utičnice i ponovo ga utaknuti. Ukoliko je dojava greške i dalje prisutna, obratite se servisu za kupce.

Čišćenje i održavanje

⚠ Upozorenje!
Prije svakog čišćenja izvucite utikač iz utičnice, te ostavite uređaj da se u potpunosti ohladi. Zaštitite uređaj od vlage, jer u protivnom može doći do strujnog udara.

Sa time u vezi obratite pažnju i na sigurnosne napomene.

⚠ Pažnja!
Dijelovi uređaja odnosno dijelovi opreme nisu prikladni za strojno pranje!

Kućište, poklopac, prostor za pečenje
Uklonite sve ostatke naslaga u prostoru za pečenje pomoću vlažne krpe ili blago navlažene spužve. Kućište i poklopac također prebrišite sa blago navlaženom krpom ili spužvom.

- Dobro osušite unutrašnjost uređaja. Za lakše čišćenje možete poklopac uređaja ❷ ukloniti sa kućišta:
- Otvorite poklopac uređaja ❷, sve dok klinasti elementi šarnira ne mogu proći kroz otvore vodilice šarnira.
- Izvucite poklopac uređaja ❷ iz vodilica šarnira.
- Da biste poklopac uređaja ❷ montirali, provedite elemente šarnira kroz otvore vodilica šarnira.

Forme za pečenje i kuke za gnječenje
Površine forme za pečenje ❼ i kuke za gnječenje ❻ presvučene su sa slojem protiv lijepljenja. Prilikom njihovog čišćenja ne koristite agresivna sredstva, sredstva za ribanje ili predmete koji mogu izazvati ogrebotine na površinama.

Uslijed vlage i pare izgled površina se tijekom vremena može promijeniti. Ova pojava ne predstavlja smetnju u funkcioniranju uređaja i ne umanjuje njegovu kvalitetu.

Prije čišćenja izvadite forme za pečenje ❼ i kuke za gnječenje ❻ iz prostora za pečenje. Prebrišite vanjsku stranu forme za pečenje ❼ pomoću vlažne krpe.

⚠ Pažnja!
Formu za pečenje ❼ nikada ne uronite u vodu ili u druge tekućine.
Očistite unutrašnjost forme za pečenje ❼ sa toplom sapunicom.

Ukoliko se na kukama za gnječenje ❻ nalaze naslage koje teško mogu biti rastvorene, napunite formu za pečenje ❼ na 30 minuta sa vrućom vodom. Ukoliko je držač umetka na kuki za gnječenje ❻ začepljen, isti možete oprezno očistiti pomoću drvenog štapića.
Za čišćenje automatskog uređaja za pečenje kruha ne koristite kemijska sredstva za čišćenje ili razrjeđivače.

Tehnički podaci

Model:	Automat za pečenje kruha SBB 850 A1
Nominalni napon:	220-240 V ~ / 50 Hz
Snaga:	850 W

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Zbrinjavanje

Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj pzoizvod spada u važnost uredbe evropske direktive 2002/96/EC.

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vašeg komunalnog poduzeća.
Obratite pažnju na aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim mjesnim poduzećem za zbrinjavanje otpada.

Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran.
Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.
Pravo na jamstvo vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, ali ne za transportna oštećenja, potrošne dijelove poput kuke za miješanje i forme za pečenje, niti za oštećenja lomljivih dijelova. Proizvod je namjenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.
U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.
Jamstveni rok neće biti produžen korištenjem prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Eventualno već prilikom kupovine postojeće štete i nedostaci moraju biti dojavljeni neposredno nakon raspakiranja, najkasnije međutim dva dana nakon datuma kupovine.
Nakon isteka jamstvenog roka izvršene popravke podliježu obavezi plaćanja.

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr
IAN 69294

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Proizvođač:
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, Njemačka

www.kompernass.com

Tijek programa

Program	1. Normal						2. Rahlo					
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			BRZO			Svijetlo Srednje Tamno			BRZO		
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Vrijeme (sati)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predgrijavanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnječenje 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Dizanje 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Gnječenje 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Dizanje 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Dizanje 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenje (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Održavanje temperature (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (sati preostaje)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A znači, da automat za pečenje kruha gnječi 3 minuta, a istovremeno se pojavljuje signalni ton za dodavanje sastojaka, te se prikaz displaya „ADD“ ⑥ pojavljuje.

Program	3. Puno zrno						4. Slatko					
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			BRZO			Svijetlo Srednje Tamno			BRZO		
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Vrijeme (sati)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predgrijavanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnječenje 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Dizanje 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Gnječenje 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Dizanje 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Dizanje 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Održavanje temperature (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A znači, da automat za pečenje kruha gnječi 4 minute, a istovremeno se pojavljuje signalni ton za dodavanje sastojaka, te se prikaz displaya „ADD“ ⑥ pojavljuje.

Program	5. Ekspres			6. Tijesto	7. Tijesto za rezance	8. Kruh sa mlaćenicom			9. Bez glutena		
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			N/A	N/A	Svijetlo Srednje Tamno			Svijetlo Srednje Tamno		
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Vrijeme (sati)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Predgrijavanje (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Gnječenje 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Dizanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Gnječenje 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Dizanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Dizanje 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Pečenje (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Održavanje temperature (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A znači, da automat za pečenje kruha gnječi 5 minuta, a istovremeno se pojavljuje signalni ton za dodavanje namirnica, te se na displayu oznaka „ADD“ ⑥ pojavljuje.

Program	10. Kolač			11. Marmelada	12. Pečenje
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			N/A	Svijetlo Srednje Tamnol
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Vrijeme (sati)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predgrijavanje (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gnječenje 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Dizanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Visoka temperatura + gnječenje	N/A
Gnječenje 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Dizanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Dizanje 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Visoka temperatura + gnječenje	N/A
Pečenje (min)	60	65	70	20 Dizanje	60
	15 Dizanje	15 Dizanje	15 Dizanje		
Održavanje temperature (min)	60	60	60	N/A	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	N/A	15h

Otklanjanje grešaka automatskog uređaja za pečenje kruha

Što činiti, ako kuka za gnječenje ❻ nakon pečenja ostane u formi za pečenje ❼?	Napunite vruću vodu u formu za pečenje ❼ i okrenite kuku za gnječenje ❻, da biste otpustili naslage ispod njih.
Što se događa, ako gotov kruh ostane u automatskom uređaju za pečenje kruha?	Pomoću „Funkcije održavanja temperature“ osigurano je, da temperatura kruha bude održana ca 1 sat, i da kruh bude zaštićen od vlage. Ukoliko kruh ostane duže od 1 sata u automatskom uređaju za pečenje kruha, mogao bi navući vlagu.
Jesu li forma za pečenje ❼ i kuka za gnječenje ❻ prikladne za strojno pranje?	Ne. Molimo da formu za pečenje ❼ i kuku za gnječenje ❻ perete ručno..
Zašto se tijesto ne mijesi, premda je motor u pokretu?	Prekontrolirajte, da li su kuke za gnječenje ❻ i forma za pečenje ❼ ispravno ulegli.
Što činiti, kada kuka za gnječenje ❻ ostane u kruhu?	Uklonite kuku za gnječenje ❻ pomoću odstranjivača kuke za gnječenje ❿.
Što će se dogoditi u slučaju nestanka električne energije za vrijeme izvedbe programa?	U slučaju nestanka struje trajanja do 10 minuta automat za pečenje kruha dovršava zadnji izvođeni program.
Koliko dugo traje pečenje kruha?	Molimo Vas da točna vremena preuzmete iz tablice „Tijek programa“.
Koje težine kruha mogu peći?	Možete peći kruhove težine 750 g - 1000 g - 1250 g.
Zašto funkcija timera kod pečenja sa svježim mlijekom ne može biti korištena?	Svježi proizvodi poput mlijeka ili jaja se kvare, ako predugo stoje u uređaju.
Što se dogodilo, ako automat za pečenje kruha ne radi, nakon što ste tipku Start/Stop Ⓑ pritisnuli?	Pojedini radni koraci poput "podgrijavanja" ili "mirovanja" teško mogu biti prepoznati. Kontrolirajte pomoću tablice "tijek programa", koji odsjek programa upravo teče. Kontrolirajte, da li ste tipku Start/Stop Ⓑ ispravno pritisnuli. Kontrolirajte, da li je mrežni utikač ispravno priključen na strujnu mrežu.
Uređaj usitnjava dodane grožđice.	Da biste izbjegli usitnjavanje sastojaka poput plodova voća i lješnjaka, iste dodajte u tijesto tek nakon što se oglasi signal.

Karta za narudžbu SBB 850 A1

Naručena količina (maks. 3 kompleta po narudžbi)	Opis artikla	Jedinična cijena	Ukupan iznos
	1 Pekarska forma uklj. 2 kuke za miješanje	**73,- HRK**	**HRK**
	4 Kuke za miješanje	**73,- HRK**	**HRK**

Način plaćanja

☐ Transfer

+	uklj. troškove za poštarinu, rukovanje, pakiranje i otpremu.	**51,- HRK**
=		**HRK**

(Mjesto, Datum) **(Potpis)**

Karta za narudžbu Ovako možete naručiti:

1. U polje „pošiljatelj/naručilac" unesite svoje ime, svoju adresu i svoj broj telefona (za eventualna povratna pitanja) tiskanim slovima.

2. Transfer: Transferirajte ukupan iznos unaprijed na račun

Microtec sistemi d.o.o.
Account number:
2360000-1101550399
Bank: Zagrebačka banka

Prilikom transfera kao svrhu upotrebe navedite artikal, kao i vaše ime i mjesto stanovanja.
Zatim potpuno ispunjenu kartu za narudžbu u omotnici pošaljite na našu dolje navedenu poštansku adresu.

Naša poštanska adresa:

Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.
Koprivnička 27 a
10000 Zagreb

Važno:
- Molimo vas, da dovoljno frankirate pošiljku.
- Napišite svoje ime kao pošiljatelja na omotnicu.

Pošiljatelj / Naručilac
(molimo potpuno i TISKANIM SLOVIMA ispuniti)

Ime, prezime

Ulica

Broj/Mjesto

Telefon

CUPRINS PAGINA

Indicații de siguranță	42
Prezentarea aparatului	43
Accesorii	43
Utilizarea conform destinației	44
Înainte de prima utilizare	44
Proprietăți	44
Panoul de operare	45
Programele	46
Funcția de temporizare	47
Înainte de coacere	48
Coacerea pâinii	48
Mesaje de defecțiune	50
Curățarea și îngrijirea	50
Date tehnice	51
Eliminarea aparatelor uzate	51
Garanția și service-ul	52
Importator	52
Derularea programului	55
Remedierea defecțiunilor mașinii de făcut pâine	59

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru o consultare ulterioară.
Dacă înmânați iaparatul unor terți, atașați și instrucțiunile de utilizare.

⚠ Indicații de siguranță

- Înainte de utilizarea aparatului, vă rugăm să citiți, integral, instrucțiunile de utilizare!
- Pericol de asfixiere! Copiii se pot asfixia din cauza manipulării necorespunzătoare a materialelor de ambalare. Eliminați ambalajele după dezpachetare sau păstrați-le într-un loc inaccesibil copiilor.
- Imediat după livrare, verificați aparatul în privința pagubelor provocate de transport. Eventual, adresați-vă furnizorului dumneavoastră.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- Nu amplasați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, a gazelor explozive și/sau inflamabile. Față de alte obiecte, aparatul trebuie să se găsească la o distanță de 10 cm.
- Asigurați-vă că fanta de aerisire a aparatului nu este acoperită. Pericol de supraîncălzire!
- Înainte de conectare, verificați dacă tipul de curent și tensiunea curentului corespund datelor de pe plăcuța de caracteristici a aparatului.
- Nu poziați cablul peste muchii ascuțite sau în apropierea suprafețelor sau obiectelor fierbinți. Izolația cablului se poate distruge.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării!
- Pentru a evita pericolele de împiedicare și răsturnare, cablul de alimentare al aparatului este un cablu scurt.
- Utilizați aparatul numai în interiorul unei clădiri.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau lângă un cuptor electric sau aragaz, lângă cuptoare fierbinți sau alte surse de căldură. Pericol de supraîncălzire!
- Nu acoperiți niciodată aparatul cu prosoape sau alte materiale. Căldura și aburul trebuie să se degaje. Dacă acoperiți aparatul cu materiale inflamabile sau dacă intră în contact cu astfel de materiale, de exemplu draperii, se pot produce incendii.
- Dacă utilizați un cablu prelungitor, capacitatea maximă permisă a acestui cablu trebuie să corespundă capacității mașinii de făcut pâine.
- Poziați cablul prelungitor astfel încât nicio persoană să nu se împiedice în el și să nu existe riscul de a trage involuntar de acesta.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați cablul de alimentare și ștecărul. Pentru a evita deteriorările, la defectarea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul clienți autorizat de acesta sau de către o altă persoană calificată.
- Utilizarea altor accesorii decât cele recomandate de producător poate produce deteriorări. A se utiliza numai în scopul pentru care a fost produs. Altfel, se pierde garanția.
- Porniți un program de coacere cu o formă de copt în aparat. Altfel, aparatul poate fi deteriorat iremediabil.
- Dacă în apropiere se află copii, supravegheați foarte atent aparatul! Dacă nu utilizați aparatul, precum și înainte de curățare, scoateți ștecărul din priză. Înainte de demontarea componentelor, așteptați să se răcească aparatul.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoanele (inclusiv copiii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau intelectuale sunt limitate sau cărora le lipsește experiența și / sau cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o altă persoană, responsabilă cu siguranța lor sau dacă au primit în prealabil indicații pentru utilizarea aparatului; copiii trebuie supravegheați, pentru a împiedica utilizarea aparatului ca jucărie.

- Acest aparat corespunde dispozițiilor de siguranță prescrise. Verificările, reparațiile, mentenanța tehnică trebuie realizate numai de către un magazin de specialitate. Altfel, se pierde garanția.
- Nu așezați niciun obiect pe aparat și nu-l acoperiți. Pericol de incendiu!
- Atenție! Mașina de făcut pâine se încălzește. Atingeți aparatul numai după ce s-a răcit bine sau utilizați un prosop de bucătărie.
- Așteptați ca aparatul să se răcească și scoateți ștecărul din priză, înainte de a demonta sau monta componentele accesorii.
- Nu mișcați aparatul din loc în cazul în care este fierbinte sau conținutul din forma de coacere este lichid (de exemplu cu dulceață). Pericol de ardere!
- În timpul funcționării, evitați contactul cu cârligele de frământat aflate în rotație. Pericol de rănire!
- Scoateți ștecărul din priză trăgând de el și nu de cablul de alimentare.
- Dacă nu utilizați aparatul și înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză.
- Nu utilizați mașina de făcut pâine ca recipient de păstrare a alimentelor sau a unor ustensile.
- Nu introduceți niciodată folie de aluminiu sau alte materiale/obiecte metalice în forma de copt. Aceasta ar pute provoca un scurtcircuit. Pericol de incendiu!
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide. Pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu bureți de curățare abrazivi.
  Dacă se desprind bucăți din burete și intră în contact cu părțile aparatului, există risc de electrocutare.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera cuptorul.
- Nu utilizați niciodată aparatul gol sau fără forma de coacere. Aceasta ar provoca defecțiuni iremediabile ale aparatului.
- În timpul funcționării, închideți totdeauna aparatul.
- Nu scoateți niciodată forma de coacere în timpul funcționării aparatului.
- La coacere, nu depășiți niciodată cantitatea de 700 g de făină și nu adăugați mai mult de 1 $^1/_4$ plic (cca 26 g) de drojdie uscată. Aluatul se poate revărsa și cauza un incendiu!
- În timpul funcționării, temperatura suprafețelor tangibile poate fi foarte ridicată. Pericol de ardere!

Prezentarea aparatului

1. Geam de control
2. Capacul aparatului
3. Fantă de aerisire
4. Cablu de alimentare
5. Panou de operare

Atenție! Suprafață fierbinte!

Accesorii

6. 2 cârlige de frământat
7. Formă de coacere pentru pâine de max. 1250 g
8. Pahar gradat
9. Lingură gradată
10. Tijă pentru îndepărtarea cârligelor de frământat

- Ghid scurt de utilizare
- Caiet de rețete
- Instrucțiuni de utilizare

Utilizarea conform destinației

Utilizați aparatul acasă numai pentru coacerea pâinii și a dulcețurilor/gemurilor.
Nu utilizați aparatul pentru uscarea alimentelor sau a altor obiecte. Nu utilizați aparatul în aer liber.
Nu utilizați decât accesoriile recomandate de producător. Accesoriile care nu au fost recomandate pot deteriora aparatul.

Înainte de prima utilizare

Eliminarea ambalajelor
Dezpachetați aparatul și eliminați ambalajele conform prescripțiile din localitatea dvs. de reședință.

Prima curățare
Ștergeți forma de coacere ❼, cârligele de frământat ❻ și suprafețele exterioare ale aparatului înainte de prima utilizare cu un prosop curat și umed.
Nu utilizați bureți care zgârie sau substanțe de curățare abrazive. Îndepărtați folia de protecție de panoul de operare ❺.

Încălzirea

ⓘ La prima punere în funcțiune, respectați următoarea indicație:

La prima încălzire a aparatului, introduceți forma de coacere ❼ goală în aparat. Închideți capacul aparatului ❷. Selectați programul 12, în modul descris în capitolul „PROGRAME“ și apăsați tasta Start/Stop ❽, pentru a încălzi aparatul 5 minute. Pentru a încheia programul, după 5 minute, apăsați tasta Start/Stop ❽, până auziți un semnal sonor lung.

Deoarece elementele de încălzire sunt puțin gresate, la prima punere în funcțiune se poate degaja un ușor miros. Acestea nu sunt dăunătoare și vor dispărea în scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea ferestrei.
Așteptați ca aparatul să se răcească complet, iar apoi mai ștergeți o dată forma de coacere ❼, cârligele de frământat ❻ și suprafața exterioară a aparatului cu un prosop curat și umed.

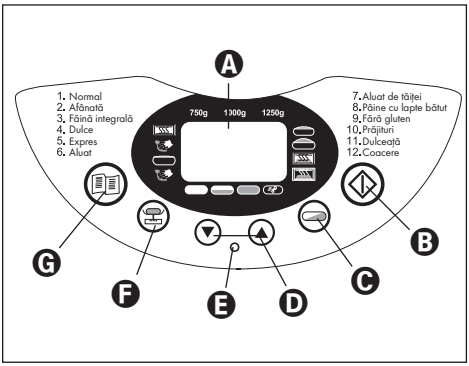
⚠ **Pericol de incendiu!** Nu lăsați aparatul să se încălzească mai mult de 5 minute dacă forma de coacere ❼ este goală. Pericol de supraîncălzire.

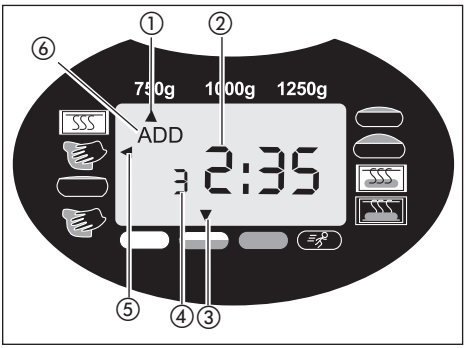
Proprietăți

Cu ajutorul acestui aparat aveți posibilitatea de a coace pâinea după gustul personal.

- Puteți selecta unul dintre cele12 programe diferite.
- Puteți prelucra premixuri.
- Puteți frământa aluat de tăiței sau chifle sau puteți fierbe marmeladă.
- Cu programul „Fără gluten“, puteți coace premixuri fără gluten și rețete cu făină fără gluten, de exemplu, făină de porumb, hrișcă și făină de cartofi.

Panoul de operare





Ⓐ Ecranul

Afișaj pentru

① Selectarea greutății (750 g, 1000 g, 1250 g).
② Timpul rămas în ore și timpul presetat programat.
③ Gradul de rumenire selectat (deschis ▭, mediu ▭, rumen ▭, rapid ▭).
④ Numărul de program selectat
⑤ Derularea programului
⑥ Adăugarea ingredientelor („ADD“)

Ⓑ Start / Stop ⏀

Pentru pornirea și oprirea funcționării sau pentru ștergerea programării temporizatorului.

Pentru a opri în loc funcționarea, apăsați scurt tasta Start/Stop Ⓑ până auziți un semnal sonor și pe ecran Ⓐ clipește timpul. Printr-o nouă apăsare a tastei Start/Stop Ⓑ funcționarea aparatului poate fi continuată în interval de 10 minute. Dacă utitați să reluați programul, după 10 minute programul este continuat automat după 10 minute.
Pentru a opri complet funcționarea sau pentru a șterge setările, apăsați timp de 3 secunde tasta Start/Stop Ⓑ, până se aude un semnal sonor.

ⓘ Indicație:

Nu apăsați tasta Start/Stop Ⓑ, dacă doriți doar să controlați starea pâinii. Urmăriți procesul de coacere prin geamul de control.

⚠ Atenție!

La apăsarea oricărei taste trebuie să se audă un semnal sonor, cu excepția cazului în care aparatul este în funcțiune.

Ⓒ Gardul de rumenire (sau regimul rapid) ▭

Selectarea gradului de rumenire sau comutarea în regimul rapid (deschis/mediu/rumen/rapid). Apăsați în mod repetat tasta pentru gradul de rumenire Ⓒ, până ce săgeata apare peste gradul de rumenire dorit. Pentru programele 1 - 4, prin apăsarea repetată a tastei pentru gradul de rumenire Ⓒ puteți activa regimul rapid, pentru a reduce timpul de coacere. Apăsați tasta pentru gradul de rumenire Ⓒ până ce săgeata apare peste „Rapid“. În cazul programelor 6, 7 și 11 nu se poate selecta niciun grad de rumenire.

Ⓓ Temporizatorul t s

Coacere temporizată.

ⓘ Indicație:

Pentru programul 11 nu este posibilă temporizarea procesului de coacere.

Ⓔ Bec indicator al stării de funcționare
Becul indicator al stării de funcționare Ⓔ vă indică că se derulează un program. Dacă doriți să porniți temporizat un program, becul indicator al stării de funcționare Ⓔ se aprinde numai după pornirea programului, și nu când este activat temporizatorul.

Ⓕ Greutatea pâinii
Selectarea greutății pâinii (750 g / 1000 g / 1250 g). Apăsați repetat această tastă, până când săgeata apare sub greutatea dorită. Datele privind greutatea (750 g / 1000 g / 1250 g) se referă la cantitatea de ingrediente din forma de coacere ❼.

ⓘ Indicație:
Valoarea presetată la pornirea aparatului este de 1250 g. În cazul programelor 6, 7, 11 și 12 nu se poate selecta greutatea pâinii.

Ⓖ Selectarea programului (meniu)
Apelarea programului de coacere dorit (1-12).
Pe ecran Ⓐ apare numărul programului și timpul de coacere corespunzător.

Funcția de memorare
În cazul unei căderi de curent, cu o durată de cca 10 minute, programul este reluat din momentul în care a fost întrerupt. Acest lucru nu este însă valabil pentru ștergerea/terminarea procesului de coacere și nici în cazul apăsării tastei Start/Sto Ⓑ, până când se aude un semnal sonor lung.

Geamul de control ❶
Prin geamul de control ❶ puteți urmări procesul de coacere.

Programele

Cu tasta de selectare a programului Ⓖ selectați programul dorit. Numărul corespunzător programului este afișat pe ecran Ⓐ. Timpii de coacere depind de combinațiile de program selectate. A se vedea capitolul „Derularea programului".

Programul 1: normal
Pentru pâine albă și din amestec, în principal, de făină de grâu și secară. Pâinea nu are o consistență compactă. Rumenirea pâinii se reglează de la tasta pentru gradul de rumenire Ⓒ.

Programul 2: afânată
Pentru pâini ușoare din făină bine măcinată. Pâinea este de regulă afânată și are o coajă crocantă.

Programul 3: făină integrală
Pentru pâini din tipuri de făină integrală, de exemplu făină integrală de grâu și făină de secară. Pâinea este mai compactă și mai grea.

Programul 4: dulce
Pentru pâini care conțin sucuri de fructe, fulgi de cocos, stafide, fructe uscate, ciocolată sau adaos de zahăr. Printr-o dospire mai lungă, pâine va fi mai ușoară și mai aerată.

Programul 5: expres
Pentru frământat, dospire și coacere este necesar un timp mai redus. Totuși, cu acest program pot fi rulate numai rețetele care nu conțin ingrediente grele sau făină integrală. Rețineți că după acest program pâine este mai puțin aerată și ar putea să nu fie foarte gustoasă.

Programul 6: aluat (frământat)
Pentru aluaturi dospite pentru chifle, pizza sau împletituri. Cu acest program, nu are loc procesul de coacere.

Programul 7: aluat de tăiței
Pentru prepararea aluatului de tăiței. Cu acest program, nu are loc procesul de coacere.

Programul 8: pâine cu lapte bătut
Pentru pâinile care conțin lapte bătut sau iaurt.

Programul 9: fără gluten
Pentru pâini din făină și premixuri fără gluten. Făina fără gluten are nevoie de mai mult timp pentru a absorbi lichidele și are alte proprietăți de creștere.

Programul 10: prăjituri
Cu acest program, ingredientele sunt frământate, dospite, iar apoi coapte. Utilizați praf de copt pentru acest program.

Programul 11: dulceață
Pentru prepararea gemurilor, dulcețurilor și altor produse din fructe.

Programul 12: coacere
Pentru recoacerea pâinii care nu este foarte rumenă, care nu este suficient de bine coaptă sau a aluaturilor semipreparate. În cazul acestui program nu are loc niciun proces de frământare și amestecare. După terminarea programului de coacere, pâinea este păstrată caldă încă o oră. Astfel, se previne umezirea prea mare a pâinii.
Programul 12 coace pâinea timp de 60 de minute.
Pentru a încheia programul înainte de terminare, apăsați tasta Start/Stop Ⓑ, până se aude un semnal sonor. Pentru a opri aparatul, scoateți cablul din priză.

ⓘ **Indicație:**
În cazul programelor 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 și 9 în timpul desfășurării programului se aude în semnal sonor, iar pe ecran apare „ADD“ ⑥.
Imediat după aceea, adăugați și alte ingrediente, precum fructe sau nuci.
Ingredientele nu sunt mărunțite de cârligele de frământat ❻.
Dacă ați setat temporizatorul, puteți pune toate ingredientele deodată la începutul programului în forma de coacere ❼. În acest caz, fructele și nucile ar trebui puțin mărunțite.

Funcția de temporizare

Această funcție vă permite setarea unui proces de coacere temporizat.
Cu ajutorul tastelor cu săgeți ▲ și al ▼ Ⓓ, setați momentul final dorit al procesului de coacere.
Timpul maxim de temporizare este de 15 ore.

⚠ **Avertizare!** Dacă doriți să coaceți un anumit tip de pâine cu ajutorul funcție de temporizare, mai întâi încercați rețeta, pentru a vă asigura că raportul dintre ingrediente este corect, că aluatul nu este nici prea tare, nici prea moale și nici cantitatea nu este prea mare pentru a nu se revărsa. Pericol de incendiu!

Selectați un program. Pe ecran Ⓐ apare timpul de coacere necesar.
Cu tasta cu săgeată ▲ Ⓓ modificați momentul final al programului. La prima acționare timpul final se modifică până la următoarele zeci. Fiecare altă apăsare a tastei săgeată ▲ Ⓓ modifică timpul final cu câte 10 minute. Dacă țineți tasta apăsată, procesul de modificare este mai rapid. Ecranul vă indică durata totală de coacere și timpul de temporizare. Dacă se depășește durat maximă a timpului, puteți modifica timpul cu tasta săgeată ▼ Ⓓ.

Confirmați setarea temporizatorului cu tasta Start/Stop Ⓑ.
Semnul două puncte de pe ecran Ⓐ clipește, iar timpul programat începe derularea.
Imediat ce programul pornește, se aprinde becul de control pentru funcționare Ⓔ.
La încheierea procesului de coacere se aud zece semnale sonore, iar pe ecran Ⓐ apare 0:00.

Exemplu:
Este ora 8.00, iar dvs. doriți să aveți pâinea proaspătă în 7 ore și 30 de minute, deci la ora 15:30. Mai întâi selectați programul 1 și apăsați tastele cu săgeți Ⓓ până când pe ecran Ⓐ apare 7:30, deoarece timpul până la coacerea pâinii este de 7 ore și 30 de minute.

ⓘ **Indicație:**
în cazul programului „Gem“, funcția de temporizare nu este disponibilă.

ⓘ **Indicație:**
Nu utilizați funcția de temporizare dacă preparați alimente cu aderență ridicată, de exemplu ouă, lapte, smântână sau brânză.

Înainte de coacere

Pentru o coacere optimă, respectați următoarele:

Ingrdiente

ⓘ **Indicație:**
Scoateți forma de coacere 7 din carcasă, înainte de a adăuga ingredientele. Dacă ingredientele ajung în compartimentul de coacere, din cauza încălzirii rezistențelor de încălzire se pot produce incendii.

- Introduceți ingredientele în forma de coacere 7 în ordinea indicată.
- Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei, pentru ca dospirea drojdiei să fie optimă.
- Atenție la măsurarea exactă a cantităților. Chiar și abaterile cât de mici de la rețetă pot influența rezultatul de coacere.

ⓘ **Indicație:**
În niciun caz nu utilizați cantități mai mari decât cele indicate. Prea mult aluat poate ieși din forma de coacere 7 și poate provoca aprinderea la elementele de încălzire.

Coacerea pâinii

Pregătirea
Respectați indicațiile de siguranță din aceste instrucțiuni.
Așezați aparatul pe o suprafață plană și rezistentă.

1. Scoateți forma de coacere 7 din aparat.
2. Introduceți cârligele de frământat 6 pe arborii de antrenare în forma de coacere 7. Asigurați-vă că stau fix.
3. Introduceți ingredientele din rețeta dumneavoastră în forma de coacere 7 în ordinea indicată. Mai întâi introduceți lichidele, zahărul, sarea și apoi făina, și în final drojdia.

ⓘ **Indicație:**
Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau cu lichidele.

4. Introduceți din nou în aparat forma de coacere 7. Asigurați-vă se fixează în loc.
5. Închideți capacul aparatului 2.
6. Introduceți ștecărul în priză. Se aude un semnal sonor, iar pe ecran Ⓐ apare numărul programului și durata pentru programul 1.

7. Selectați programul cu tasta de selectare a programului G. Orice introducere se confirmă printr-un semnal sonor.
8. Eventual selectați dimensiune pâinii cu tasta F.
9. Selectați gradul de rumenire C a pâinii. Pe ecran A, săgeata vă indică dacă ați setat gradul pe deschis, mediu sau rumen. De asemenea, puteți selecta opțiunea „Rapid" pentru a reduce timpul de dospire a aluatului.

ⓘ Indicație:
Pentru programele 6, 7 și 11, funcția „Grad de rumenire" nu este disponibilă.
Pentru funcția „Rapid" este disponibilă numai pentru programele 1-4.
Pentru programele 6, 7, 11 și 12, nu este posibilă setarea greutății pâinii.

10. Aveți acum posibilitatea de a seta momentul final al programului cu ajutorul funcției de temporizare. Puteți seta o temporizare maximă de 15 ore.

ⓘ Indicație:
Pentru programul 11, această funcție nu este disponibilă.

Pornirea programului
Porniți acum programul cu tasta Start/Stop B.

ⓘ Indicație:
programele 1, 2, 3, 4, 6, 8 și 9 pornesc cu o fază de preîncălzire de 10-30 de minute (cu excepția regimului rapid, a se vedea tabelul cu derularea programelor). Cârligele de frământat 6 nu se mișcă. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a aparatului.

Programul execută automat diferite procese de lucru.

Puteți observa derularea programului prin geamul de control 1 a aparatului dumneavoastră. Se poate întâmpla ca în timpul procesului de coacere geamul de control 1 să se aburească. În timpul frământării, capacul aparatului 2 poate fi deschis.

ⓘ Indicație:
Nu deschideți capacul aparatului 2 în timpul fazelor de dospire și coacere. Pâine se poate lăsa.

Terminarea programului
La încheierea procesului de coacere se aud zece semnale sonore, iar pe ecran A apare 0:00.
La terminarea programului, aparatul comută în regim de menținere la cald care durează până la 60 de minute.

ⓘ Indicație:
Acest lucru nu este valabil și pentru programele 6, 7 și 11.

În acest timp, prin aparat circulă aer cald. Funcția de menținere la cald poate fi oprită înainte de cele 60 de minute prin ținerea apăsată a tastei Start/Stop B până în momentul în care se aud semnalele sonore.

⚠ Avertizare!
Scoateți ștecărul din priză înainte de a deschide capacul aparatului 2.
În cazul în care nu este utilizat, aparatul trebuie deconectat de la rețeaua de curent!

Scoaterea pâinii
La scoaterea pâinii din forma de coacere 7 utilizați totdeauna lavete de bucătărie sau mănuși de protecție. Țineți forma de coacere 7 înclinat deasupra unui grătar și scuturați încet până ce pâinea se desprinde de forma de coacere 7.

Dacă pâinea nu se desprinde de cârligele de frământat 6, îndepărtați încet cârligele 6 cu ajutorul tijei de îndepărtat cârligele de coacere 10.

ⓘ Indicație:
Nu utilizați obiecte metalice care ar putea zgâria stratul antiprindere.
Imediat după scoaterea pâinii, clătiți forma de coacere ❼ cu apă caldă. Astfel preveniți înțepenirea cârligelor de amestecare ❻ în arborii de antrenare.

Sfat: dacă scoateți cârligele de frământare ❻ după ultimul proces de coacere, pâinea nu se va rupe atunci când o scoateți din forma de coacere ❼.

- Apăsați scurt tasta Start/Stop Ⓑ, pentru a întrerupe programul chiar la începutul fazei de coacere sau scoateți ștecărul din priză. În interval de 10 minute trebuie să introduceți ștecărul din nou în priză, pentru a putea continua programul de coacere.
- Deschideți capacul aparatului ❷ și scoateți forma din aparat ❼. Cu mâinile acoperite de făină, puteți scoate aluatul și puteți îndepărta cârligele de frământat ❻.
- Introduceți din nou aluatul în forma de coacere ❼. Introduceți din nou forma de coacere ❼ în aparat și închideți capacul ❷.
- Introduceți ștecărul în priză, dacă e cazul. Programul este continuat.

Lăsați pâinea să se răcească 15-30 de minute, înainte de a o consuma.
Înainte de a tăia pâinea, asigurați-vă că în aluat nu se găsește niciun cârlig de frământat ❻.

Mesaje de defecțiune

- Dacă pe ecran Ⓐ apare „HHH“, după ce a fost pornit programul, aceasta înseamnă că temperatura aparatului este încă prea mare. Opriți programul și scoateți ștecărul din priză. Deschideți capacul aparatului ❷ și așteptați 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.
- Dacă nu poate fi pornit un program nou, după ce aparatul a executat deja un program, aceasta înseamnă că aparatul este încă prea cald. În acest caz, afișajul de pe ecran revine la setarea de bază (programul 1). Deschideți capacul aparatului ❷ și așteptați 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.

⚠ Avertizare!
Nu încercați să puneți aparatul în funcțiune înainte să se fi răcit. Acest lucru este posibil numai pentru programul 12.

- Dacă ecranul indică „EE0“, „EE1“ sau “LLL”, după pornirea programului, opriți mai întâi aparatul, apoi porniți-l, scoțând ștecărul din priză și introducându-l din nou. Dacă afișajul de eroare persistă, adresați-vă serviciului pentru clienți.

Curățarea și îngrijirea

⚠ Avertizare!
Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză și așteptați să se răcească aparatul.
Protejați aparatul împotriva umezelii, deoarece aceasta ar putea provoca electrocutări.

De asemenea, respectați și indicațiile de siguranță în această privință.

⚠ **Atenție!**
Componentele aparatului, resp. accesoriile nu pot fi spălate în mașina de spălat vase!

carcasa, capacul, compartimentul de coacere
Îndepărtați toate resturile cu un prosop umed sau cu un burete puțin umed. De asemenea, ștergeți carcasa și capacul numai cu un prosop sau burete umed.

- Ștergeți bine spațiul din interior. Pentru o curățare mai ușoară, capacul aparatului ❷ poate fi demontat de la carcasă:
- Deschideți capacul aparatului ❷, până ce elementele conice de plastic intră prin fanta ghidajului balamalelor.
- Scoateți capacul ❷ afară din ghidajului balamalelor.
- Pentru a monta capacul ❷ treceți elementele de plastic prin fanta ghidajului balamalelor.

Formele de coacere și cârligele de frământat
Suprafețele formelor de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ sunt tratate cu un strat antiprindere. De aceea, la curățare, nu utilizați substanțe de curățare agresive, substanțe corozive sau obiecte care ar putea zgâria aceste suprafețe.

Din cauza umezelii și a aburului, aspectul suprafețelor se poate modifica cu timpul. Aceasta nu reprezintă o periclitare a funcționării și nici nu reduce calitatea produselor.

Înainte de curățare, scoateți formele de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ din compartimentul de coacere. Ștergeți partea exterioară a formelor de coacere ❼ cu un prosop umed.

⚠ **Atenție!**
Nu introduceți niciodată forma de coacere ❼ în apă sau în alte lichide.
Curățați interiorul formei de coacere ❼ cu apă caldă cu detergent.
Dacă pe cârligele de frământat ❻ s-au întărit resturi de aluat foarte greu de desprins, umpleți forma de coacere ❼ cu apă caldă și lăsați apa în ea timp de 30 de minute.
Dacă suportul de montare din cârlige ❻ s-a obturat, curățați-le cu bețișoare mici de lemn.
Nu utilizați substanțe chimice sau diluanți pentru curățarea aparatului.

Date tehnice

Model:	Mașină de pâine SBB 850 A1
Tensiune nominală:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consum:	850 W

Eliminarea aparatelor uzate

Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența Directivei europene 2002/96/EC.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul centrului local de colectare a deșeurilor.
Respectați normele actuale în vigoare.
Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.

Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu foarte mate atenție și verificat conștiincios înainte de livrare.
Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În caz de defecțiuni în perioada de garanție contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.
Garanția se acordă numai pentru defecte ale materialului și de fabricație și nu acoperă daunele apărute în timpul transportului, piesele de uzură precum cârligele de frământat și formele de coacere, și nici deteriorările componentelor fragile. Acest aparat este destinat exclusiv uzului personal și nu este permisă utilizarea lui în scopuri comerciale.
În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt îngrădite de această garanție.
Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor din perioada de garanție. Același lucru este valabil și pentru componentele înlocuite sau reparate. Dacă la cumpărare se constată deteriorări sau vicii, acestea trebuie anunțate cel târziu în două zile de la data cumpărării. După expirarea perioadei de garanție, reparațiile se efectuează contra cost.

(RO) Service România
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro
IAN 69294

Importator

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANIA

www.kompernass.com

Talon de comandă SBB 850 A1

Cantitate (max. 3 seturi/comandă)	Denumire articol	Preț unitar	Total
	1 formă de coacere inclusiv 2 cârlige de frământat	**43 RON**	**RON**
	4 cârlige de frământat:	**43 RON**	**RON**

Modalitatea de plată

☐ Plata ramburs

+ sunt incluse taxele poștale, taxa ramburs, costurile pentru ambalaj și expediție: **24.8 RON (inclusiv 24% Vat)**

= **RON**

(Localitatea, data)

(Semnătura)

Talon de comandă - se comandă astfel:

1. La rubrica „expeditor/persoana care comandă" treceți numele dvs., adresa și numărul de telefon (pentru eventuale întrebări) cu litere majuscule.

2. Apoi, expediați talonul completat integral, într-un plic, la următoarea adresă poștală:

Transilvania Service Group SRL
Calea Turzii Nr. 231 - 233
RO - 400459 Cluj Napoca

Important!
- Lipiți un număr suficient de timbre pe plic.
- Pe plic, la rubrica expeditor, scrieți numele dumneavoastră.

3. Comanda va fi expediată ca și colet cu plata ramburs.

Expeditor / persoana care comandă
(a se completa cu MAJUSCULE)

Nume, prenume

Strada

Cod poștal/localitate

Telefon

Derularea programului

Program	1. Normal						2. Afânat					
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			Rapid			Deschis Mediu Rumen			Rapid		
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Timp (ore)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preîncălzire (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Frământat 1 (min.)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Dospire 1 (min.)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Frământat 2 (min.)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Dospire 2 (min.)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Dospire 3 (min.)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Coacere (min.)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Menținere la cald (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A înseamnă că aparatul frământă 3 minute și, simultan, emite semnalul pentru adăugarea ingredientelor; pe ecran apare afișajul „ADD“ ⑥.

Program	3. Integrală						4. Dulce					
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			Rapid			Deschis Mediu Rumen			Rapid		
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Timp (ore)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preîncălzire (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Frământat 1 (min.)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Dospire 1 (min.)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Frământat 2 (min.)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Dospire 2 (min.)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Dospire 3 (min.)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Coacere (min.)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Menținere la cald (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A înseamnă că aparatul frământă 4 minute și, simultan, emite semnalul pentru adăugarea ingredientelor; pe ecran apare afișajul „ADD“ ⑥.

Program	5. Expres			6. Aluat	7. Aluat de tăiței	8. Pâine cu lapte bătut			9. Fără gluten		
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			N/A	N/A	Deschis Mediu Rumen			Deschis Mediu Rumen		
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Timp (ore)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preîncălzire (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Frământat 1 (min.)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Dospire 1 (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Frământat 2 (min.)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Dospire 2 (min.)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Dospire 3 (min.)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Coacere (min.)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Menținere la cald (min.)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A înseamnă că aparatul frământă 5 minute și, simultan, emite semnalul pentru adăugarea ingredientelor; pe ecran apare afișajul „ADD“ ⑥.

Program	10. Prăjituri			11. Gem	12. Coacere
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			N/A	Deschis Mediu Rumen
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Timp (ore)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preîncălzire (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Frământat 1 (min.)	15	15	15	N/A	N/A
Dospire 1 (min.)	N/A	N/A	N/A	15 Încălzire + frământat	N/A
Frământat 2 (min.)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Dospire 2 (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Dospire 3 (min.)	N/A	N/A	N/A	45 Încălzire + frământat	N/A
Coacere (min.)	60 15 Dospire	65 15 Dospire	70 15 Dospire	20 Dospire	60
Menținere la cald (min.)	60	60	60	N/A	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Presetarea timpului	15h	15h	15h	N/A	15h

Remedierea defecțiunilor mașinii de făcut pâine

Ce trebuie făcut dacă după coacere cârligele de frământat ❻ rămân înțepenite în forma de coacere ❼?	Turnați apă fierbinte în forma de coacere ❼ și rotiți cârligele de frământat ❻ pentru a desprinde crusta.
Ce se întâmplă dacă pâinea coaptă rămâne în aparat?	Cu „Funcția de menținere la cald" se asigură că pâinea se păstrează caldă cca 1 oră și că este protejată de umezeală. Pâinea se poate umezi dacă rămâne în aparat mai mult de o oră.
Pot fi spălate forma de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ în mașina de spălat vase?	Nu. Spălați forma de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ cu mâna.
De ce nu este amestecat aluatul, deși motorul funcționează?	Verificați dacă cârligele de frământat ❻ și forma de coacere ❼ sunt fixate corect.
Ce trebuie făcut dacă cârligele de frământat ❻ rămân în pâine?	Îndepărtați cârligele de frământat ❻ cu tija pentru cârligele de frământat ⓾.
Ce se întâmplă în caz de cădere de curent în timp ce se execută un program?	În caz de cădere de curent de 10 minute, aparatul va executa ultimul program.
Cât durează coacerea pâinii?	Preluați timpii exacți din tabelul „Derularea programului".
Ce greutate poate avea pâinea coaptă?	Puteți coace pâini de 750 g - 1000 g - 1250 g.
De ce nu se poate utiliza funcția de temporizare în cazul în care se frământă cu lapte proaspăt?	Produsele proaspete precum laptele sau ouăle se deteriorează dacă rămân un timp prea îndelungat în aparat.
Ce s-a întâmplat în cazul în care aparatul nu funcționează după apăsarea tastei Start/Stop Ⓑ ?	Unele procese de lucru, de exemplu, „Încălzirea" sau „Amestecarea" sunt greu de recunoscut. Pe baza tabelului „Derularea programului", verificați ce parte din program se desfășoară într-un anumit moment. Verificați dacă ați apăsat corect tasta Start/Stop Ⓑ. Verificați dacă este introdus ștecărul în priză.
Aparatul toacă stafidele adăugat.	Pentru a evita mărunțirea ingredientelor precum fructe sau nuci, adăugați-le numai după ce se aude semnalul sonor.

Съдържание Страница

Указания за безопасност	62
Преглед на уреда	63
Аксесоари	63
Употреба по предназначение	64
Пред първата употреба	64
Свойства	64
Панел за обслужване	65
Програми	66
Функция на таймера	67
Преди изпичане	68
Печене на хляб	68
Съобщения за грешки	70
Почистване и поддържане	70
Технически характеристики	71
Рециклиране	71
Гаранция и сервиз	72
Вносител	72
Изпълнение на програмите	73
Отстраняване на повреди при машината за печене на хляб	77

Прочетете внимателно ръководството за експлоатация преди да използвате уреда за първи път и го запазете за по-нататъшна употреба. Когато предавате уреда на трети лица, предайте и това ръководство.

⚠ Указания за безопасност

- Прочетете изцяло ръководство за експлоатация, преди да използвате уреда!
- Опасност от задушаване! Децата могат да се задушат, когато опаковъчният материал не се използва с правилна цел! Изхвърлете го веднага след като разопаковате машината или го съхранявайте на място, недостъпно за деца.
- След като разопаковате, контролирайте машината за печене на хляб за наличието на транспортни щети. Евентуално се обърнете към Вашия доставчик.
- Поставете машината върху суха, гладка и нечувствителна към топлината повърхност.
- Не поставяйте машината в близост до горими материали, експлозивни и/или горими газове. Спазвайте минимално разстояние от 10 см. до другите предмети.
- Обърнете внимание на това да не покривате вентилационните процепи на машината. Опасност от прегряване!
- Контролирайте преди да включите, дали видът на тока и мрежовото напрежение отговарят на данните на типовата табелка.
- Не полагайте кабела върху остри ръбове или в близост до горещи повърхности или предмети. Възможно е да се повреди изолацията на кабела.
- Не оставайте машината без наблюдение по време на експлоатация!
- За да се предотврати опасността от спъване и злополука, машината има само къс кабел за включване в мрежата.
- Машината може да се използва само в затворени помещения и сгради.
- Машината не трябва да се поставя никога върху или до газова и електрическа печка, гореща фурна или други източници на топлина. Опасност от прегряване!
- Никога не покривайте уреда с кърпа или други материали. Горещината и парата трябва да могат да се отделят. Възможно е да се предизвика пожар, когато машината се покрие с горими материали или се допре до тях, напр. завеси.
- Когато използвате удължителен кабел, то максимално допустимата мощност на кабела трябва да отговарящ на мощността на машината за печене на хляб.
- Поставете удължителния кабел така, че никой да не може да се спъне в него или да го повлече със себе си.
- Контролирайте кабела и щепсела преди всяка употреба. Ако се повреди кабелът на тази машина, той трябва да се смени от производителя, клиентския сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се предотвратят всякакви опасности.
- Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на машината. Машината трябва да се използва само за предвидената цел. В противен случай се заличава правото на гаранция.
- Стартирайте съответната програма за печене само с поставена форма. В противен случай може да се стигне до непоправима повреда на машината.
- Когато наблизо се намират деца, наблюдавайте добре машината! Когато тя не се използва или преди почистване, изключете щепсела. Преди да извадите отделни части, оставете машината да се охлади.
- Този уред не е предвиден да се използва от лица (включително и деца) с ограничени физически, органолептични или умствени способности или от лица, които не притежават необходимия опит и/или знания, освен ако те го правят под надзора на лица, отговорни за тяхната безопасност или са получили от тях указания, как да използват уреда. Децата трябва да останат под наблюдение, за да се гарантира, че не играят с машината.

- Тази машина отговаря на валидните разпоредби за безопасност. Проверката, ремонтът и техническото обслужване могат да се извършват само от квалифициран търговец. В противен случай се заличава правото на гаранция.
- Не поставяйте предмети върху машината и не я покривайте. Опасност от пожар!
- Внимание! Машината за печене на хляб се нагорещява. Докосвайте машината едва тогава, когато се охлади или използвайте за това кухненски ръкавици.
- Оставете машината да се охлади и изключете щепсела, преди да извадите или поставите части от аксесоарите.
- Не местете машината за печене на хляб, когато съдържанието на формата е горещо или течно, напр. конфитюр. Има опасност от изгаряне!
- Не докосвайте по време на използване въртящата се кука за месене. Има опасност от нараняване!
- Не изключвайте щепсела от контакта като го дърпате за кабела.
- Когато не използвате машината или преди всяко почистване, изключвайте щепсела от контакта.
- Не използвайте машината за печене на хляб, за да съхранявате в нея ястия и кухненски принадлежности.
- Не поставяйте никога фолио или други метални предмети в машината за печене на хляб. Това може да причини късо съединение. Има опасност от пожар!
- Не потапяйте машината за печене на хляб във вода или други течности. Има опасност от токов удар!
- Не почиствайте уреда с гъби с телена четка. Ако частички от гъбата се отделят и се докоснат с електрическите части, има опасност от токов удар.
  Не използвайте външно реле за време или отделна телемеханична система, за да използвате машината.
- Не използвайте машината никога с празна форма или без форма. Това може да повреди машината непоправимо.
- По време на експлоатация затваряйте винаги капака.
- Не изваждайте никога формата за печене по време на експлоатация.
- При печене не превишавайте никога количеството от 700 гр. брашно и не използвайте никога повече от 1 $^1/_4$ пакетче (ок.26 гр.) суха мая. Тестото може да кипне и да причини пожар!
- При изпичане на превишавайте никога количеството от 700 гр. брашно и не прибавяйте никога повече от 1 $^1/_4$ пакетчета (около 26 гр.) суха мая. В противен случай тестото може да шупне и да предизвика пожар!
- По време на печене температурата на външната повърхност и на вратата може да се повиши много. Опасност от изгаряне!

Преглед на уреда

1. Прозорче
2. Капак
3. Вентилаторни процепи
4. Кабел
5. Обслужващ панел

Внимание! Гореща повърхност!

Аксесоари

6. 2 куки за месене
7. Форма за печене за хляб с тегло до 1250 гр.
8. Измервателен съд
9. Измервателна лъжица
10. Устройство за сваляне на куките за месене

- Кратка информация
- Рецептурник
- Ръководство за експлоатация

Употреба по предназначение

Използвайте машината само за печене на хляб и за приготвяне на мармалад/конфитюр у дома. Не използвайте машината за изсушаване на хранителни продукти или предмети. Не използвайте машината за печене на хляб на открито. Използвайте само препоръчаните от производителя аксесоари. Аксесоарите, които не са препоръчани, могат да повредят уреда.

Пред първата употреба

Рециклиране на опаковъчния материал
Разопаковайте машината и рециклирайте опаковъчния материал в съответствие с разпоредбите на мястото, където живеете.

Първо почистване
Преди първата употреба избършете формата за печене ❼, куките за месене ❻ и външната повърхност на машината за печене на хляб с чиста, влажна кърпа. Не използвайте търкащи гъби или агресивни препарати. Отстранете защитното фолио от обслужващия панел ❺.

Нагряване:

ⓘ При първата употреба обърнете внимание на следното указание:

При първото загряване поставете празна форма ❼ в машината за печене. Затворете капака на машината ❷. Изберете програма 12, както това е описано в глава „програми“ и натиснете старт/стоп ❽, за да нагреете машината за 5 минути. След 5 минути натиснете бутон старт/стоп ❽, докато прозвучи дълъг сигнал, за да приключите програмата.

Тъй като нагревателите са смазани леко, при първата употреба може да се долови лек мирис. Той не е вреден и престава след известно време. Осигурете достатъчно проветрение, като например отворите прозореца.
Оставете машината са се охлади изцяло и избършете с чиста, влажна кърпа още веднъж формата за печене ❼, куките за месене ❻ и външната повърхност на машината за печене на хляб.

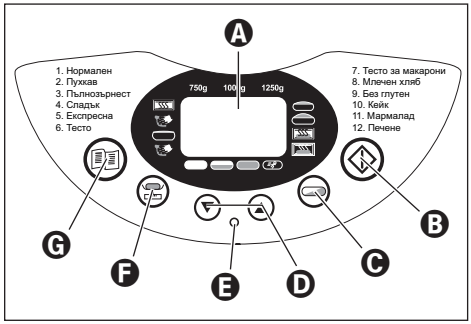
⚠ **Опасност от пожар!** Не оставяйте машината да се нагрява по-дълго от 5 минути с празна форма за печене ❼. Има опасност от прегряване.

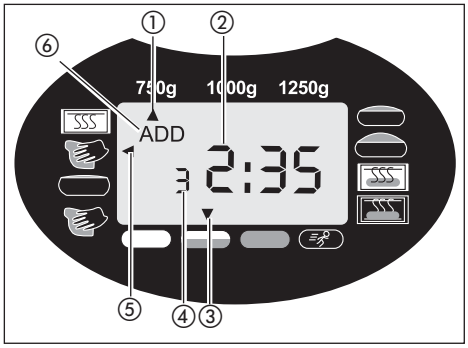
Свойства

С машината за печене на хляб имате възможност да печете хляб по Ваш собствен вкус.

- Вие можете да изберете между 12 различни програми.
- Вие можете да преработвате готови смеси за хляб.
- Вие можете да омесвате тесто за макарони или хлебчета и да приготвяте мармалади.
- Чрез програмата “Без глутен” можете да печете смеси за печене и рецепти с брашно, без съдържание на глутен, като напр. царевично брашно, брашно от елда и картофено брашно.

Панел за обслужване





Ⓐ Дисплей

Индикация за

① избор на теглото (750 гр., 1000 гр., 1250 гр.)

② оставащото време за печене в часове и предварително програмираното време

③ избраната степен на изпичане (светло ▭, средно ▬, изпечено ▬, бързо ⏩)

④ избрания номер на програмата

⑤ протичане на програмата

⑥ добавянето на съставки („ADD“)

Ⓑ Старт/стоп ⏯

За стартиране и спиране на машината или за изтриване на програмирането на таймера.

За да спрете машината, натиснете за кратко бутона старт/стоп Ⓑ, докато прозвучи сигнал и времето на дисплея Ⓐ започне да мига. Машината може да продължи отново, ако в рамките на 10 минути натиснете отново бутон старт/стоп Ⓑ. Ако забравите да продължите програмата, след 10 минути тя продължава автоматично.

За да приключите изцяло или да изтриете настройките, натиснете за 3 секунди бутон старт/стоп Ⓑ, докато чуете дълъг сигнал.

ⓘ **Указание:**

Не натискайте бутон старт/стоп Ⓑ, ако искате да контролирате само състоянието на хляба. Наблюдавайте печенето през прозорчето.

⚠ **Внимание!**

Когато машината работи, трябва да прозвучи сигнал при натискане на всички бутони.

Ⓒ Степен на изпичане (или бърз режим на печене) ▬

Избор на степента на изпичане или преминаване в бърз режим на печене (светло изпечено/средно изпечено/тъмно изпечено/бързо печене). Натискайте непрекъснато бутона за степен на изпичане Ⓒ, докато стрелката се появи над желаната степен на изпичане. За програмите 1 - 4 можете да активирате бързия режим на изпичане, когато натискате многократно бутона за степен на изпичане Ⓒ, за да намалите времето за печене. Натискайте бутона за степен на изпичане Ⓒ, докато стрелката застане над „Бързо изпичане". При програмите 6, 7 и 11 степента на изпичане не може да бъде избрана.

Ⓓ Таймер ▼ ▲

Печене с времево забавяне

ⓘ **Указание:**

При програма 11 не можете да настроите печене с времево забавяне.

Ⓔ Индикаторна работна лампичка
Когато свети, индикаторната работна лампичка Ⓔ показва, че в момента е пусната определена програма. Ако желаете да пуснете определена програма с времево забавяне, индикаторната работна лампичка Ⓔ светва едва тогава, когато програмата стартира и таймерът е активиран.

Ⓕ Тегло на хляба
Избор на теглото (750 гр. / 1000 гр. / 1250 гр.). Натискайте бутона, докато стрелката застане над желаното от Вас тегло. Данните за теглото (750 гр. / 1000 гр. / 1250 гр.) се отнасят до количеството на прибавените във формата за печене ❼ съставки.

ⓘ Указание:
Предварителната настройка при включване на уреда е 1250 гр. При програмите 6, 7, 11 и 12 е можете да настроите теглото на хляба.

Ⓖ Избор на програма (меню)
Извикване на желаната програма за печене (1-12). На дисплея Ⓐ се появява номера на програмата и съответното време за печене.

Функция за запомняне
При спиране на тока в рамките на 10 мин. програмата продължава точно на същото място, когато той се включи отново. Това не важи при изтриване/приключване на печенето или когато се задейства бутон старт/стоп Ⓑ, докато прозвучи дълъг сигнал.

Прозорче ❶
През прозорчето ❶ можете да наблюдавате процеса на изпичане.

Програми

С бутона „Избор на програма" Ⓖ можете да изберете желаната от Вас програма. На дисплея се появява съответния номер на програмата Ⓐ. Времената за печене зависят от избраната програмна комбинация. Виж глава „Изпълнение на програмите"

Програма 1: Нормален
За бели и смесени хлябове, състоящи се предимно от пшеничено или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция. Изпичането на хляба се настройва с бутона за степента на изпичане Ⓒ.

Програма 2: Пухкав
За пухкави хлябове от добре смляно брашно. По принцип хлябът става пухкав и има хрупкава кора.

Програма 3: Пълнозърнест
За хлябове от хранителни сортове брашно, пшеничено пълнозърнесто брашно и ръжено брашно. Хлябът става по-компактен и тежък.

Програма 4: Сладък
За хлябове и съставки от плодови сокове, кокосови ядки, стафиди, изсушени плодове, шоколад или допълнителна захар. Благодарение на подългата фаза за втасване хлябът става по-пухкав и пръхкав.

Програма 5: Експресна
За омесването, втасването и изпичането на тестото е необходимо малко време. Тази програма е подходяща само за рецепти, които не съдържат тежки съставки или хранителни видове брашно. Обърнете внимание на това, че при тази програма, хлябът не става съвсем пухкав и не е чак толкова вкусен.

Програма 6: (месене) Тесто
За приготвяне на тесто от мая за хлебчета, пица или козунаци. Тази програма не включва печене.

Програма 7: Тесто за макарони
За приготвяне на тесто за макарони Тази програма не включва печене.

Програма 8: Млечен хляб
За хлябове, приготвени от суроватка или кисело мляко.

Програма 9: Без глутен
За хлябове от брашно и смеси, които не съдържат глутен. Брашното, несъдържащо глутен, се нуждае от по-продължително време за поемане на течности и има други свойства.

Програма 10: Кейк
При тази програма съставките се смесват, остават се да втасват и се пекат. За тази програма трябва да използвате бакпулвер.

Програма 11: Мармалад
За приготвяне на мармалади, конфитюри, желета и плодови специалитети за намазване.

Програма 12: Печене
За допичане на хлябове, които имат още светъл свят или не са изпечени изцяло, или в празнични дни. При тази програма няма месене и втасване. Хлябът остава топъл около час, след като той се изпече. По този начин се предотвратява овлажняването на хляба.
Програма 12 изпича хляба за 60 минути.
За да спрете предварително тези функции, натиснете бутон старт/стоп Ⓑ, докато прозвучи продължителен сигнал. За да изключите машината, я изключете от електрическата мрежа.

ⓘ Указание:
При програмите 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 прозвучава сигнал, когато е включена програма, и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.
Непосредствено след това прибавете други съставки, като плодове или орехи.
Тези съставки не се раздробяват с куката за месене ❻.
След като настроите таймера, Вие можете да прибавите всички съставки във формата ❼ още в началото на програмата. Плодовете и ядките трябва да раздробите предварително, преди да ги прибавите към съставките.

Функция на таймера

Функцията на таймера Ви дава възможност за печене с времево забавяне.
С помощта на стрелките ▲ и ▼ Ⓓ можете да настроите желания от Вас край на изпичане. Максималното времево забавяне е 15 часа.

⚠ **Предупреждение!** Преди да печете определен хляб с функцията на таймера, изпробвайте първо рецептата, за да се уверите, че е правилно съотношението на съставките, тестото не е плътно или рядко, или количеството да не е прекалено много или прекалено малко. Опасност от пожар!

Изберете една от програмите. Дисплеят Ⓐ ще Ви покаже необходимото време за печене.
С помощта на стрелките ▲ Ⓓ можете да изместите края на програмата. При първото задействане крайното време се измества до следващата десетица. Всяко по-нататъшно натискане на стрелката ▲ Ⓓ измества крайното време с 10 минути. Вие можете да ускорите това, като задържите натиснат бутона със стрелката. Дисплеят Ви показва общата продължителност на времето за печене и забавяне.

При превишаване на възможното времево изместване, Вие можете да коригирате с помощта на стрелките ▼ Ⓓ. Потвърдете настройката на таймера с бутон старт/стоп. Ⓑ. На дисплея Ⓐ започва да мига двойната точка и програмираното време започва да тече.
Веднага щом стартира програмата, започва да свети индикационната торна лампа Ⓔ. Щом стартира програмата, започва да свети индикационната лампичка.
Когато свърши процесът на печене прозвучават десет сигнала и дисплеят Ⓐ показва 0:00.

Пример:
Часът е 8.00 ч. и след 7 часа и 30 минути, тоест в 15:30 ч. Вие желаете да имате прясно опечен хляб. Изберете първо програма 1 и след това натиснете стрелките Ⓓ докато на дисплея Ⓐ се появи 7:30, тъй като 7 часа и 30 минути е точно времето до опичането.

ⓘ Указание:
Функцията на таймера не може да се използва при програмата „Мармалад".

ⓘ Указание:
Не използвайте функцията на таймера, когато преработвате хранителни продукти, като яйца, мляко, сметана, сирене или кашкавал, които могат да се развалят бързо.

Преди изпичане

За успешното изпичане трябва да вземете под внимание следните фактори:

Съставки

ⓘ Указание:
Извадете формата ❼ от корпуса, преди да прибавите отделните съставки. Когато те се поставят във формата, може да възникне пожар поради нагряването на нагревателните серпентини.

- Прибавяйте съставките във формата винаги в посочената последователност ❼.
- Всички съставки трябва да имат стайна температура, за да се постигне оптимално втасване на маята.
- Обърнете внимание на точното измерване на отделните количества на съставките. Дори малки отклонения от посочените в рецептата количества могат да повлияят върху опечения продукт.

ⓘ Указание:
В никакъв случай не използвайте по-големи от посочените количества. Тестото, което е в повече, може да прелее от формата ❼ и да предизвика пожар, когато потече върху горещите нагревателни серпентини.

Печене на хляб

Подготовка
Съблюдавайте указанията за безопасност в това ръководство.
Поставете машината за печене на хляб върху права и здрава повърхност.

1. Извадете отгоре формата ❼ от машината.
2. Поставете куките за месене ❻ върху задвижващите механизми във формата ❼. Обърнете внимание те да са поставени здраво.
3. Прибавяйте съставките от Вашата рецепта винаги в посочената последователност във формата ❼. Сипете първо течностите, захарта, солта и след това брашното, маята трябва да остане като последна съставка.

ⓘ Указание:
Обърнете внимание на това маята да не се докосва до солта или другите течности.

4. Поставете отново формата ❼. Обърнете внимание тя да се фиксира добре.
5. Затворете капака на машината ❷.

6. Включете щепсела в контакта. Прозвучава сигнал и на дисплея Ⓐ се появява номера на програмата и продължителността на програма 1.
7. С бутона „Избор на програма" Ⓖ можете да изберете желаната от Вас програма. При всяко натискане на бутона прозвучава сигнал.
8. Евентуално изберете големината на хляба като натиснете бутон Ⓕ.
9. Изберете степента на изпичане Ⓒ на Вашия хляб. На дисплея Ⓐ стрелката Ви показва, дали сте настроили „Светло, средно или тъмно изпичане". Вие можете да изберете и настройката за „Бързо изпичане", за да скъсите времето за втасване на хляба.

ⓘ **Указание:**
За програмите 6, 7 и 11 не е възможна функцията „Степен на изпичане".
Функцията „Бързо изпичане" е възможно само за програмите 1-4.
За програмите 6, 7, 11 и 12 не е възможно настройването на теглото на хляба.

10. Сега чрез функцията на таймера имате възможност да настроите крайното време на Вашата програма. Вие можете да въведете максимална времева разлика от 15 часа.

ⓘ **Указание:**
Тази функция не е възможна за програма 11.

Стартиране на програмата
Стартирайте сега програмата като натиснете бутона старт/стоп Ⓑ.

ⓘ **Указание:**
Програмите 1, 2, 3, 4, 6, 8 и 9 стартират с 10 до 30-минутна фаза на предварително загряване (освен режима за бързо изпичане, виж таблицата за протичане на програмите). Куките за месене ❻ не се движат в тази фаза. Това не е дефект на машината.
Програмата извършва автоматично отделните работни операции.

Самото протичане на програмите можете да наблюдавате през прозорчето ❶ на машината Ви за печене на хляб. От време на време прозорчето ❶ може да се замъгли поради образуване на влага по време на печенето.
По време на месенето капакът на машината ❷ може да се отвори.

ⓘ **Указание:**
Не отваряйте капака ❷ по време на фазата на месене и печене. Хлябът може да се смали.

Приключване на програмата
Когато свърши процесът на печене прозвучават десет сигнала и дисплеят Ⓐ показва 0:00. Машината се превключва автоматично на 60-минутен режим за претопляне, когато програмата свърши.

ⓘ **Указание:**
Това не важи за програмите 6, 7 и 11.

При това в машината циркулира топъл въздух. Функцията за претопляне можете да приключите предварително, когато натиснете бутон старт/стоп Ⓑ , докато прозвучи сигнал.

⚠ **Предупреждение!**
Изключете щепсела от контакта, преди да отворите капака на машината ❷.
Когато не се използва, машината трябва да се изключва винаги от електрическата мрежа!

Изваждане на хляба
Използвайте винаги кухненски ръкавици или кърпа, когато изваждате формата ❼.
Поставете формата ❼ напречно върху решетка и тръснете леко, докато хлябът се отдели от формата ❼.

Ако хлябът не се отделя от куката за месене ❻, отстранете я внимателно с приложеното устройство за отстраняване ⓾.

ⓘ **Указание:**
Не използвайте метални предмети, които могат да предизвикат драскотини върху противозалепващото покритие.
Изплакнете с топла вода формата ❼ веднага след като извадите хляба. По този начин ще предотвратите залепването на куките ❻ към задвижващите механизми.

Съвет: След като извадите куките ❻ след последното месене, хлябът няма да се разчупи, когато го извадите от формата ❼.

- Натиснете за кратко бутон старт/стоп Ⓑ, за да прекъснете програмата още в самото начало на фазата за печене или изключете щепсела от контакта. Необходимо е да го включите отново в мрежата в рамките на 10 минути, за да може печенето да продължи.
- Отворете капака ❷ и извадете формата ❼. Поръсете брашно на ръцете си и извадете тестото и куките за месене ❻.
- Поставете отново тестото във формата за печене ❼. Поставете отново формата ❼ и затворете капака ❷.
- Включете щепсела в контакта. Програмата за печене продължава.

Оставете хляба да изстине 15 - 30 мин. преди да го консумирате.
Преди да отрежете хляба, уверете се, че в тестото не е останала кука за месене ❻.

Съобщения за грешки

- Ако на дисплея Ⓐ се появи „HHH“, след като е стартирала програмата, температурата на машината за печене е твърде висока. Спрете програмата и изключете щепсела от контакта. Отворете капака на машината ❷ и я оставете да се охлади 20 минути, преди да я използвате отново.
- Ако не е възможно стартирането на нова програма, след като машината за печене на хляб е завършила преди това друга, в такъв случай тя е още гореща. Индикацията на дисплея преминава в изходно положение (програма 1). Отворете капака на машината ❷ и я оставете да се охлади 20 минути, преди да я използвате отново.

⚠ **Предупреждение!**
Не се опитайте да пуснете машината, преди тя да се е охладила. Това функционира само при програмите 11 и 12.

- Когато дисплеят показва „EE0“, „EE1“ или “LLL”, след като стартира програмата, изключете първо машината за печене на хляб от щепсела и след това я включете отново в контакта. Ако се появи отново индикацията за грешка, обърнете се към клиентския сервиз.

Почистване и поддържане

⚠ **Предупреждение!**
Преди всяко почистване изключете щепсела от контакта и оставете машината да се охлади. Предпазвайте машината от влага, тъй като това може да предизвика токов удар.

Съблюдавайте за целта указанията за безопасност.

⚠ **Внимание!**
Отделните части на машината респ. аксесоарите не могат да се измиват в миялна машина!

Корпус, капак, работна камера
Отстранете с влажна кърпа или леко навлажнена гъба остатъците от работната камера. Избършете корпуса и капака също с влажна кърпа или гъба.

- Подсушете добре отвътре. За да се почисти по-лесно, капакът ❷ може да се свали от корпуса.
- Отворете капака ❷ докато конусообразните пластмасови върхове могат да се поставят в отворите на шарнирите.
- Изтеглете капака ❷ от шарнирите.
- За да монтирате капака ❷ , пъхнете пластмасовите върхове през отвора на шарнирите.

Форма за печене и кука за месене
Повърхността на формата ❼ и куката за месене ❻ са покрити с противозалепващо покритие. Не използвайте за почистване агресивни или търкащи препарати, както и предмети, които могат да предизвикат драскотини върху повърхността.

Видът на повърхностите може да се промени с течение на времето поради влагата и парата. Това не намалява експлоатационната годност или качеството.

Преди да започнете да почиствате, извадете формата ❼ и куката за месене ❻ от формата. Избършете външната страна на формата ❼ с влажна кърпа.

⚠ **Внимание!**
Никога не потапяйте формата ❼ във вода или други течности.
Почистете с топла сапунена луга вътрешната страна на формата ❼.
Ако върху куките за месене ❻ са се образували корички, които могат да се отстранят трудно, напълнете формата ❼ с гореща вода и я оставете така за около 30 минути.
Ако държачът в куката ❻ е запушен, можете да го почистете внимателно с клечка.
Не използвайте химически препарати или разтворители за почистване на машината за печене на хляб.

Технически характеристики

Модел:	Машина за печене на хляб SBB 850 A1
Номинално напрежение	220-240 V ~ / 50 Hz
Консумирана мощност:	850 Watt

Рециклиране

Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2002/ 96/EC.

Рециклирайте уред при оторизирано предприятие за рециклиране или в пункта за вторични суровини на общината.
Съблюдавайте валидните актуални разпоредби.
В случай на съмнение се свържете с пункта за вторични суровини.

Рециклирайте опаковъчния материал без да замърсявате околната среда.

Гаранция и сервиз

За този уред Вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е контролиран преди да бъде доставен.
Запазете касовата бележка, за да удостоверите датата на закупуване. В случай на гаранция се свържете по телефона с Вашия сервиз. Само по този начин може да се гарантира безплатното изпращане на Вашата стока.
Гаранционната претенция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износени части като напр. куки за месене и форми за печене, или за повреда на лесно чупливи части. Продуктът е предназначен само за лична, но не и за стопанска употреба.
При злонамерена и неправилна употреба, при употреба на сила или дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията се заличава. Законните Ви права не се ограничават с тази гаранция.
Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи за заменени и ремонтирани части. Евентуалните налични още при закупуването щети и дефекти трябва да се съобщават още при разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да бъдат заплатени.

(BG) Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 69294

Вносител

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Изпълнение на програмите

Програма	1. Нормаленб						2. Пухкав					
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане			Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане		
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.
Време (часове)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Предварително нагряване (мин.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Месене 1 (мин.)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Втасване 1 (мин)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Месене 2 (мин.)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Втасване 2 (мин)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Втасване 3 (мин)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Печене (мин.)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Претопляне (мин.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.

* 3A означава, че машината за печене на хляб меси в продължение на 3 минути като едновременно с това прозвучава сигнал за пробавяне на съставките и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.

Програма	3. Пълнозърнест						4. Сладък					
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане			Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане		
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.
Време (часове)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Предварително нагряване (мин.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Месене 1 (мин.)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Втасване 1 (мин)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Месене 2 (мин.)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Втасване 2 (мин)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Втасване 3 (мин)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Печене (мин.)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Претопляне (мин.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.

* 4A означава, че машината за печене на хляб меси в продължение на 4 минути като едновременно с това прозвучава сигнал за пробавяне на съставките и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.

Програма	5. Експресна			6. Тесто	7. Тесто за макарони	8. Млечен хляб			9. Без глутен		
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			N/A	N/A	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане		
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	N/A	N/A	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.
Време (часове)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Предварително нагряване (мин.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Месене 1 (мин.)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Втасване 1 (мин)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Месене 2 (мин.)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Втасване 2 (мин)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Втасване 3 (мин)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Печене (мин.)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Претопляне (мин.)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.

* 5A означава, че машината за печене на хляб меси в продължение на 5 минути като едновременно с това прозвучава сигнал за пробавяне на съставките и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.

Програма	10. Кейк			11. Мармалад	12. Печене
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			N/A	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	N/A	N/A
Време (часове)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Предварително нагряване (мин.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Месене 1 (мин.)	15	15	15	N/A	N/A
Втасване 1 (мин)	N/A	N/A	N/A	15 топлина + месене	N/A
Месене 2 (мин.)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Втасване 2 (мин)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Втасване 3 (мин)	N/A	N/A	N/A	45 топлина + месене	N/A
Печене (мин.)	60	65	70	20 Втасване	60
	15 Втасване	15 Втасване	15 Втасване		
Претопляне (мин.)	60	60	60	N/A	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	N/A	15 ч.

Отстраняване на повреди при машината за печене на хляб

Какво да направя, когато куките за месене ❻ останат във формата ❼?	Напълнете гореща вода във формата ❼ и завъртете куките за месене ❻, за да се отделят залепналите по тях корички.
Какво става, когато готовият хляб остане в машината за печене?	Чрез „Функцията за претопляне" се гарантира, че хлябът остава за около 1 час топъл като едновременно с това той се предпазва от влага. Ако той остане повече от един час в машината, е възможно хлябът да се овлажни.
Могат ли формата ❼ и куките за месене ❻ да се мият в миялна машина?	Не. Изплакнете формата ❼ куките за месене ❻ на ръка.
Защо тестото не се меси, въпреки че двигателят работи?	Контролирайте, дали куките за месене ❻ и формата ❼ са фиксирани правилно.
Какво да направя, когато куката за месене ❻ остане в хляба?	Отстранете куките за месене ❻ с устройството за отстраняване ❿.
Какво се случва, когато по време на програмата спре тока?	При спиране на тока до 10 минути машината за печене на хляб може да продължи започнатата програма.
Колко време продължава печенето на хляб"	Информирайте се за точните времена в таблицата „Протичане на програмите".
Какви хлябове мога да пека?	Вие можете да печете хляб от 750 гр. - 1000 гр. - 1250 гр.
Защо таймерът не може да се използва, когато се пече с прясно мляко?	Пресните продукти като мляко и яйца могат да се развалят, когато престоят по-дълго в машината.
Какво става,когато машината за печене на хляб не работи, след като натиснахте бутон старт/стоп Ⓑ?	Някои от работните операции като напр. „Нагряване" или „Бухване" могат да се разпознаят трудно. Контролирайте с помощта на таблицата „Протичане на програмите", коя част от програмата работи точно в момента. Контролирайте, дали уредът работи като проверите, дали работната индикационна лампа свети. Контролирайте, дали сте натиснали правилно бутон старт/стоп Ⓑ. Контролирайте, дали щепселът е включен в контакта.
Машината нарязва прибавените стафиди.	За да се избегне нарязването на съставки като плодове и ядки, прибавете ги към тестото едва след като прозвучи сигнала.

Карта за поръчка SBB 850 A1

Количество Максимум 3 комплекта за всяка поръчка	Описание на продукта	Единична цена	Обща сума
	1 форма за печене 2 куки за месене	20 лв.	лв.
	4 куки за месене	20 лв.	лв.

Начин на плащане

Забележка: Всички цени са в български лева и с включено ДДС.

☐ Банков превод ☐ Наложен платеж ☐ На място

\+ вкл. разноски за пощ. услуги, опаковка и експедиране. **12 лв.**

= **лв.**

(място, дата) **(подпис)**

Карта за поръчка - така можете да поръчате:

1. В графата „подател/поръчващ" нанесете с големи букви името, адреса и телефонния си номер (при евентуални въпроси).

2. Моля, посочете предпочитания от Вас начин на плащане.
Имате три варианта:

А. Банков превод: Преведете предварително сумата на банкова сметка

ИМЕ НА БАНКАТА:
Юробанк И Еф Джи България АД
/Пощенска банка/
BIC CODE: BPBIBGSF
АДРЕС НА БАНКАТА:
клон Дондуков
IBAN No.:
BG13 BPBI 7940 1055 0964 01
БЕНЕФИЦИЕНТ: БУШОНА ЕООД

При извършване на превода посочете като основание за плащане продукта, Вашето име и местожителство.
След това изпратете изцяло попълнената и поставена в плик карта на посочения пощенски адрес.

Важно:
Извършете банковия превод без допълнителни такси за получателя, таксите на Вашата банка остават за Ваша сметка.

В. Наложен платеж: П
Плащате с наложен платеж при получаване.

С. На място:
Вие купувате директно от нас на адреса, даден по-долу.

Нашият адрес:

Bushona Ltd. / Бушона ЕООД
ул. Искър 49
София 1504

горещ телефон 02/ 4917478

Важно:
- Облепете с марки Вашата пратка.
- Напишете името си върху плика като подател.

Подател / Поръчващ
(изцяло с ГОЛЕМИ БУКВИ)

Име, фамилия

Улица

адрес/ населено място

Страна

Телефон

Περιεχόμενα Σελίδα

Υποδείξεις ασφαλείας	82
Επισκόπηση συσκευής	83
Εξαρτήματα	83
Σκοπός χρήσης	84
Πριν την πρώτη χρήση	84
Ιδιότητες	84
Πεδίο χειρισμού	85
Προγράμματα	86
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	87
Πριν από το ψήσιμο	88
Ψήσιμο ψωμιού	88
Μηνύματα σφαλμάτων	90
Καθαρισμός και φροντίδα	91
Τεχνικές πληροφορίες	92
Απομάκρυνση	92
Εγγύηση και σέρβις	92
Εισαγωγέας	92
Διαδικασία προγράμματος	93
Διόρθωση σφαλμάτων αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού	97

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

- Παρακαλούμε διαβάστε την οδηγία χειρισμού πρώτα καλά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!
- Κίνδυνος ασφυξίας! Τα παιδιά μπορούν να πάθουν ασφυξία κατά τη χρήση του υλικού συσκευασίας. Απομακρύνετέ την αμέσως μετά την αποσυσκευασία ή φυλάξτε την σε μέρος όχι προσβάσιμο από παιδιά.
- Ελέγξτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού μετά την αποσυσκευασία για βλάβες λόγω της μεταφοράς. Απευθυνθείτε εάν απαιτείται στον προμηθευτή σας.
- Τοποθετείστε τη συσκευή σε μια στεγνή, ίσια και όχι ευαίσθητη σε υψηλές θερμοκρασίες, επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εκρηκτικά και/ ή εύφλεκτα αέρια. Πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 10 εκ. προς άλλα αντικείμενα.
- Προσέχετε ώστε η εγκοπή αερισμού της συσκευής να μην καλύπτεται. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ελέγχετε πριν από τη σύνδεση εάν το είδος ρεύματος και η τάση δικτύου συμφωνούν με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο δικτύου πάνω από αιχμηρές άκρες ή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή αντικείμενα. Η μόνωση του καλωδίου μπορεί να καταστραφεί.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Για την αποφυγή κινδύνου να σκοντάψετε ή κινδύνων ατυχημάτων, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα κοντό καλώδιο δικτύου.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο εντός κτιρίων.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα από μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι, από έναν καυτό φούρνο ή σε άλλες πηγές θερμότητας. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πανί ή άλλα υλικά. Η ζέστη και ο ατμός πρέπει να μπορούν να εκφεύγουν. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά όταν η συσκευή καλύπτεται ή έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό όπως π.χ. με κουρτίνες.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο προέκτασης τότε πρέπει η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση του καλωδίου να αντιστοιχεί με αυτήν της αυτόματης συσκευής ψησίματος ψωμιού.
- Τοποθετείτε ένα καλώδιο επέκτασης έτσι ώστε κανείς να μην μπορεί να σκοντάψει και να το τραβήξει κατά λάθος.
- Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση το καλώδιο δικτύου και το βύσμα. Όταν το καλώδιο δικτύου αυτής της συσκευής έχει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Εκκινήστε ένα πρόγραμμα ψησίματος μόνο όταν έχετε βάλει φόρμα ψησίματος. Αλλιώς ίσως συμβούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- Όταν βρίσκονται παιδιά κοντά, να επιτηρείτε καλά τη συσκευή! Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται καθώς και πριν από τον καθαρισμό, τραβάτε το βύσμα. Πριν από την απομάκρυνση μεμονωμένων εξαρτημάτων αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στους σχετικούς κανόνες ασφαλείας. Ο έλεγχος, η επισκευή και η τεχνική συντήρηση επιτρέπεται να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την καλύπτετε. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Προσοχή! Η αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού γίνεται καυτή. Πιάνετε τη συσκευή μόνο όταν έχει κρυώσει ή χρησιμοποιείτε ένα πανί για κατσαρόλες για να την πιάσετε.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και τραβήξτε το βύσμα πριν βγάλετε έξω τα εξαρτήματα ή πριν τα τοποθετήσετε.
- Μην μετατοπίζετε την αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού όταν υπάρχει καυτό ή υγρό περιεχόμενο, π.χ. μαρμελάδες, μέσα στη φόρμα ψησίματος. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- Κατά τη χρήση ποτέ μην αγγίζετε το περιστρεφόμενο άγκιστρο ζυμώματος. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Μη τραβάτε το βύσμα από το καλώδιο δικτύου, όταν το βγάζετε από την πρίζα.
- Τραβάτε το βύσμα δικτύου σε μη χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό της συσκευής έξω από την υποδοχή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή για να συντηρείτε τα τρόφιμα και για να φυλάτε τα εργαλεία.
- Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μέσα στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα.
- Μην βυθίζετε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη καθαρίζετε τη συσκευή με σφουγγάρια καθαρισμού για τρίψιμο.
  Όταν διαλύονται τεμάχια του σφουγγαριού και έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικά τμήματα, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδεια φόρμα ή χωρίς φόρμα ψησίματος. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- Κατά τη λειτουργία κλείνετε πάντα το καπάκι.
- Ποτέ μην απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος κατά τη λειτουργία.
- Κατά το ψήσιμο μην υπερβαίνετε ποτέ την ποσότητα των 700 γρ. αλευριού και ποτέ μην βάζετε περισσότερο από 1 $^{1}/_{4}$ πακέτου (περ.26 γρ.) στεγνή μαγιά. Η ζύμη μπορεί να υπερχειλίσει και να προκαλέσει φωτιά!
- Κατά τη λειτουργία μπορεί η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας και της θύρας να είναι πολύ υψηλή. Κίνδυνος εγκαύματος!

Επισκόπηση συσκευής

❶ Παράθυρο παρακολούθησης
❷ Κάλυμμα συσκευής
❸ Εγκοπή αερισμού
❹ Καλώδιο τροφοδοσίας
❺ Πεδίο χειρισμού

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Εξαρτήματα

❻ 2 Άγκιστρα ζυμώματος
❼ Φόρμα ψησίματος έως 1250 g βάρος ψωμιού
❽ Δοχείο μέτρησης
❾ Κουτάλι μέτρησης
❿ Εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος
- Σύντομες πληροφορίες
- Βιβλίο συνταγών
- Οδηγίες χρήσης

Σκοπός χρήσης

Χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή μόνο για ψήσιμο ψωμιού και για την παρασκευή μαρμελάδων στον οικιακό τομέα.
Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για στέγνωμα τροφίμων ή αντικειμένων. Μην χρησιμοποιείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε εξωτερικούς χώρους.
Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που έχουν προταθεί από τον κατασκευαστή. Μη προτεινόμενα εξαρτήματα μπορούν να καταστρέψουν τη συσκευή.

Πριν την πρώτη χρήση

Απομάκρυνση του υλικού συσκευασίας
Αποσυσκευάστε τη συσκευή σας και απομακρύνετε το υλικό συσκευασίας σύμφωνα με τις προδιαγραφές του τόπου κατοικίας σας.

Πρώτος καθαρισμός
Καθαρίστε την φόρμα ψησίματος 7, το άγκιστρο ζυμώματος 6 και την εξωτερική πλευρά της συσκευής αυτής πριν από την λειτουργία με ένα καθαρό υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια καθαρισμού τριψίματος ή μέσα τριβής. Απομακρύνετε την μεμβράνη προστασίας από το πεδίο χειρισμού 5.

Ζέσταμα:
ⓘ Παρακαλούμε προσέξτε την ακόλουθη υπόδειξη για την πρώτη θέση σε λειτουργία:

Κατά το πρώτο ζέσταμα τοποθετείτε αποκλειστικά την άδεια φόρμα ψησίματος 7 μέσα στη συσκευή. Κλείστε το κάλυμμα συσκευής 2. Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προγράμματα" και πατήστε το Start/Stop B, ώστε να θερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά.
Πατήστε μετά από 5 λεπτά το πλήκτρο Start/Stop B, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα, ώστε να τερματίσετε το πρόγραμμα.
Επειδή τα στοιχεία θέρμανσης έχουν ελαφρώς επαλειφτεί με λίπος μπορεί κατά την πρώτη λειτουργία να έχουμε μία οσμή. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.
Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε άλλη μια φορά τη φόρμα ψησίματος 7, το άγκιστρο ζυμώματος 6 και την εξωτερική επιφάνεια του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού με ένα καθαρό, νωπό πανί.

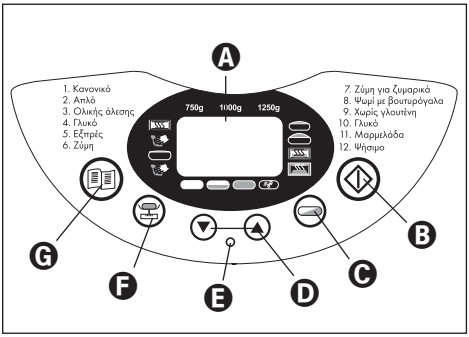
⚠ **Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Μην αφήνετε το αυτόματο μηχάνημα να ζεσταίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά με άδεια φόρμα ψησίματος 7. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

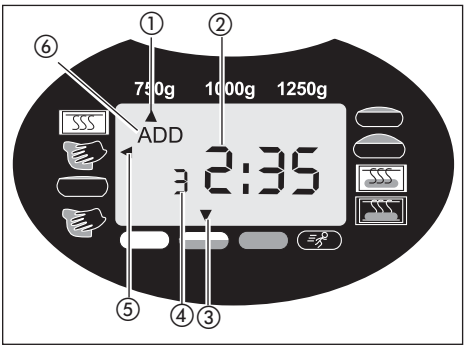
Ιδιότητες

Με το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού έχετε τη δυνατότητα να ψήσετε ψωμί σύμφωνα με το γούστο σας.

- Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 12 διαφορετικών προγραμμάτων.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος.
- Μέσω του προγράμματος "Χωρίς γλουτένη" μπορείτε να ψήσετε μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη και να κάνετε συνταγές με αλεύρια χωρίς γλουτένη όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, αλεύρι φαγόπυρου και αλεύρι πατάτας.

Πεδίο χειρισμού





Ⓐ Οθόνη

Ένδειξη για

① την επιλογή του βάρους (750 g, 1000 g, 1250 g)

② το χρόνο λειτουργίας που απέμεινε, σε λεπτά και την προγραμματισμένη προεπιλογή χρόνου

③ τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος (Ανοιχτόχρωμο, Μεσαίο, Σκουρόχρωμο, Γρήγορο)

④ τον επιλεγμένο αριθμό προγράμματος

⑤ τη διαδικασία προγράμματος

⑥ την προσθήκη υλικών ("ADD")

Ⓑ Start / Stop (Έναρξη / Σταμάτημα)

Για την εκκίνηση και τον τερματισμό της λειτουργίας ή για την διαγραφή ενός προγραμματισμού χρονοδιακόπτη.

Για να σταματήσετε τη λειτουργία πιέστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και εμφανιστεί ο χρόνος στην οθόνη Ⓐ αναβοσβήνοντας. Μέσω εκ νέου πατήματος του πλήκτρου Start/Stop Ⓑ μπορεί να συνεχιστεί πάλι η λειτουργία εντός 10 λεπτών. Εάν ξεχάσετε να συνεχίσετε το πρόγραμμα, αυτό συνεχίζεται αυτόματα μετά από 10 λεπτά.
Για να τερματίσετε εντελώς τη λειτουργία ή για να διαγράψετε τις ρυθμίσεις, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

ⓘ Υπόδειξη:

Μην πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, όταν θέλετε να ελέγξετε ξεχωριστά την κατάσταση του ψωμιού. Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος.

⚠ Προσοχή!

Κατά την πίεση όλων των πλήκτρων ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εκτός εάν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

Ⓒ Βαθμός ροδίσματος (ή γρήγορη λειτουργία)

Επιλογή του βαθμού ροδίσματος ή αλλαγή σε γρήγορη λειτουργία (Ανοιχτόχρωμο/Μεσαίο/Σκουρόχρωμο/Γρήγορο). Πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ, έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Για τα προγράμματα ψησίματος 1 - 4 μπορείτε μέσω πολλαπλού πατήματος του πλήκτρου βαθμού ροδίσματος Ⓒ να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη λειτουργία, ώστε να μικρύνετε τη διαδικασία ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ τόσες φορές έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από το "Γρήγορο". Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν μπορεί να επιλεγεί βαθμός ροδίσματος.

Ⓓ Χρονοδιακόπτης ▼ ▲
Ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση

ⓘ Υπόδειξη:
Στο πρόγραμμα 11 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση.

Ⓔ Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ δείχνει με τις λυχνίες της ότι την παρούσα στιγμή εκτελείται ένα πρόγραμμα. Εάν επιθυμείτε να εκκινήσετε χρονικά επιβραδυμένα ένα πρόγραμμα με τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ μόνο εάν έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα και όχι εάν έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

Ⓕ Βάρος ψωμιού
Επιλογή του βάρους ψωμιού (750 g / 1000 g / 1250 g). Πατήστε αυτό το πλήκτρο επανειλημμένα έως ότου εμφανιστεί το βέλος κάτω από το επιθυμητό βάρος. Τα στοιχεία βαρών (750 g / 1000 g / 1250 g) αναφέρονται στην ποσότητα των γεμισμένων υλικών στη φόρμα ψησίματος ❼.

ⓘ Υπόδειξη:
Η προρύθμιση κατά την ενεργοποίηση της συσκευής είναι 1250 g. Στα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος ψωμιού.

Ⓖ Επιλογή προγράμματος (Μενού)
Κλήση του επιθυμητού προγράμματος ψησίματος (1-12). Στην οθόνη Ⓐ εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος ψησίματος.

Λειτουργία μνήμης
Το πρόγραμμα τίθεται στην επανεκκίνηση μετά από μια πτώση ρεύματος μέχρι και για 10 λεπτά, από την ίδια θέση. Αυτό δεν ισχύει ωστόσο στη Διαγραφή/Τερματισμό της διαδικασία ψησίματος ή σε πάτημα του πλήκτρου Start/Stop Ⓑ έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

Παράθυρο παρακολούθησης ❶
Με αυτό το παράθυρο παρακολούθησης ❶ μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία ψησίματος.

Προγράμματα

Με το πλήκτρο επιλογής προγράμματος Ⓖ επιλέξτε το επιθυμούμενο πρόγραμμα. Το αντίστοιχο νούμερο προγράμματος θα εμφανιστεί στην οθόνη Ⓐ. Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από τους επιλεγμένους συνδυασμούς προγραμμάτων. Βλέπε Κεφάλαιο “Διαδικασία προγράμματος”.

Πρόγραμμα 1: Κανονικό
Για άσπρο και ανάμεικτο ψωμί που αποτελείται από άλευρο σίτου ή σίκαλης. Το ψωμί έχει μια συμπαγή πυκνότητα. Το ρόδισμα του ψωμιού ρυθμίζεται με το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ.

Πρόγραμμα 2: Απλό
Για ελαφριά ψωμιά από καλά αλεσμένο αλεύρι. Το ψωμί είναι κατά κανόνα ελαφρύ και έχει μια τραγανιστή κρούστα.

Πρόγραμμα 3: Ολικής άλεσης
Για ψωμιά με πιο δυνατά είδη αλευριού π.χ. αλεύρι ολικής άλεσης σίτου και αλεύρι σίκαλης. Το ψωμί γίνεται πιο συμπαγές και βαρύτερο.

Πρόγραμμα 4: Γλυκό
Για ψωμιά με συστατικά όπως χυμοί φρούτων, νιφάδες καρύδας, σταφίδες, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα ή επιπλέον ζάχαρη. Μέσω μιας μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί γίνεται ελαφρύτερο και με περισσότερο αέρα.

Πρόγραμμα 5: Εξπρές
Για το ζύμωμα, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει και για το ψήσιμο χρειάζεται λιγότερος χρόνος. Γιαυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλες συνταγές που δεν έχουν βαριά συστατικά ή δυνατά είδη αλευριού Προσέξτε ότι το ψωμί, σε αυτό το πρόγραμμα μπορεί να έχει λιγότερο αέρα και να μην είναι τόσο νόστιμο.

Πρόγραμμα 6: Ζύμη (ζύμωμα)
Για την παραγωγή μαγιάς μπίρας για ψωμάκια, πίτσας ή πλεξούδων. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 7: Ζύμη για ζυμαρικά
Για την προετοιμασία ζύμης ζυμαρικών.
Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 8: Ψωμί με βουτυρόγαλα
Για ψωμιά τα οποία φτιάχνονται από βουτυρόγαλα ή γιαούρτι.

Πρόγραμμα 9: Χωρίς γλουτένη
Για ψωμιά από αλεύρια και μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη χρειάζονται χρόνο για τη λήψη των υγρών και για το φούσκωμα.

Πρόγραμμα 10: Γλυκό
Τα υλικά ζυμώνονται, φουσκώνουν και ψήνονται σε αυτό το πρόγραμμα. Για αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε μπέϊκιν πάουντερ.

Πρόγραμμα 11: Μαρμελάδα
Για τη δημιουργία μαρμελάδων, ζελέ και προϊόντων επάλειψης από φρούτα.

Πρόγραμμα 12: Ψήσιμο
Για συμπληρωματικό ψήσιμο ψωμιών τα οποία είναι πολύ ανοιχτόχρωμα ή δεν έχουν ψηθεί εντελώς ή για έτοιμες ζύμες. Παραλείπονται όλες οι διαδικασίες ζυμώματος ή κατάστασης ηρεμίας σε αυτό το πρόγραμμα. Το ψωμί διατηρείται ζεστό έως και μια ώρα μετά τον τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος. Έτσι το ψωμί δεν έχει πολύ υγρασία.
Το πρόγραμμα 12 ψήνει το ψωμί για 60 λεπτά.
Για να τερματίσετε πρόωρα αυτές τις λειτουργίες, πατήστε το πλήκτρο Start/Stop ❽, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος.

ⓘ Υπόδειξη:
Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9 ακούγεται κατά τη διάρκεια του προγράμματος ένα ηχητικό σήμα και το "ADD" ⑥ εμφανίζεται στην οθόνη.
Αμέσως μετά προσθέστε περαιτέρω υλικά, όπως φρούτα ή καρύδια.
Τα υλικά δεν ψιλοκόβονται μέσω του άγκιστρου ζυμώματος ❻.
Όταν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη, μπορείτε να βάλετε όλα τα συστατικά στην αρχή προγράμματος στη φόρμα ψησίματος ❼. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να ψιλοκόψετε κάπως τα φρούτα και τα καρύδια πριν από την προσθήκη.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Η λειτουργία χρονοδιακόπτη σας διευκολύνει να διεξάγετε ένα επιβραδυμένο χρονικά, ψήσιμο.
Με τα πλήκτρα με βέλη ▲ και ▼ ❹ ρυθμίζετε την επιθυμητή τελική χρονική στιγμή της διαδικασίας ψησίματος. Η μέγιστη χρονική επιβράδυνση ανέρχεται σε 15 ώρες.

⚠ **Προειδοποίηση!** Πριν ψήσετε ένα συγκεκριμένο ψωμί με λειτουργία χρονοδιακόπτη, δοκιμάστε τη συνταγή πρώτα προσέχοντας ώστε να εξασφαλίσετε ότι η αναλογία των συστατικών μεταξύ τους ταιριάζει, ότι η ζύμη δεν είναι πολύ σφιχτή ή πολύ λεπτή ή ότι η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη και μετά μπορεί να υπερχειλίσει. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Η οθόνη Ⓐ σας δείχνει τον απαραίτητο χρόνο ψησίματος.
Με το πλήκτρο με βέλος ▲ Ⓓ μετατοπίζετε το τέλος του προγράμματος. Κατά το πρώτο πάτημα ο τελικός χρόνος μετατοπίζεται έως το επόμενο δέκατο. Κάθε περαιτέρω πάτημα του πλήκτρου με βέλος ▲ Ⓓ μετατοπίζει τον τελικό χρόνο ανά 10 λεπτά. Σε πατημένο πλήκτρο με βέλος επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία.
Η οθόνη σας δείχνει τη συνολική διάρκεια χρόνου ψησίματος και χρόνου επιβράδυνσης. Σε μια υπέρβαση της πιθανής χρονικής μετατόπισης μπορείτε να διορθώσετε το χρόνο με το πλήκτρο με βέλος ▼ Ⓓ.
Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη με το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ.
Το διπλό σημείο στην οθόνη Ⓐ αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος ξεκινά. Μόλις εκκινηθεί το πρόγραμμα, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ.
Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη Ⓐ προβάλει 0:00.

Παράδειγμα:
Είναι 8.00 ώρα και θέλετε σε 7 ώρες και 30 λεπτά, δηλαδή στις 15:30 ώρα να έχετε φρέσκο ψωμί. Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και πιέστε μετά τα πλήκτρα με βέλη Ⓓ τόσο έτσι ώστε στην οθόνη Ⓐ να εμφανιστεί 7:30 εφόσον ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό κρατά 7 ώρες και 30 λεπτά.

ⓘ **Υπόδειξη:** Στο πρόγραμμα "Μαρμελάδα" η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν διατίθεται.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη όταν επεξεργάζεστε ευπαθή τρόφιμα όπως αυγά, γάλα, κρέμα ή τυρί.

Πριν από το ψήσιμο

Για μια επιτυχή διαδικασία ψησίματος λαμβάνετε υπόψη παρακαλούμε τους ακόλουθους παράγοντες:

Συστατικά

ⓘ **Υπόδειξη:**
Παίρνετε τη φόρμα ψησίματος ❼ από το περίβλημα πριν γεμίσετε με τα υλικά. Όταν τα συστατικά μπουν στον χώρο ψησίματος μπορεί με την θέρμανση των αντιστάσεων να προκληθεί φωτιά.

- Βάζετε τα συστατικά πάντα με την σωστή σειρά μέσα στην φόρμα ψησίματος ❼.
- Όλα τα συστατικά πρέπει να έχουν φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να έχετε μια βέλτιστη ζύμωση της μαγιάς.
- Προσέχετε για ένα ακριβές μέτρημα των ποσοτήτων υλικών. Ακόμα και οι ελάχιστες αποκλίσεις από τη δοθείσα ποσότητα στη συνταγή μπορούν να επηρεάσουν το αποτέλεσμα ψησίματος.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από τις δοθείσες. Υπερβολική ζύμη μπορεί να τρέξει πάνω από τη φόρμα ψησίματος ❼ και να προκαλέσει πυρκαγιά στους θερμαντικούς σωλήνες.

Ψήσιμο ψωμιού

Προετοιμασία
Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτή την οδηγία.

Τοποθετείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε μια ίσια και σταθερή βάση.

1. Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος ❼ έξω από τη συσκευή προς τα επάνω.
2. Βάλτε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ πάνω στους άξονες κίνησης στην φόρμα ❼. Προσέξτε έτσι ώστε να κάθονται καλά.
3. Βάλτε τα συστατικά της συνταγής σας με την σωστή σειρά στην φόρμα ψησίματος ❼. Βάλτε πρώτα τα υγρά, ζάχαρη,αλάτι και μετά μέλι και την μαγιά σαν τελευταίο συστατικό.

ⓘ Υπόδειξη:
Προσέξτε ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με αλάτι ή υγρά.

4. Τοποθετήστε πάλι τη φόρμα ψησίματος ❼. Προσέξτε ώστε να έχει κουμπώσει σωστά.
5. Κλείστε το καπάκι της συσκευής ❷.
6. Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Ακούγεται ένας ήχος σήματος και στη οθόνη Ⓐ εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η χρονική διάρκεια για το Πρόγραμμα 1.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμα σας με το πλήκτρο επιλογής Ⓖ. Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα.
8. Επιλέξτε εάν χρειάζεται το μέγεθος του ψωμιού με το πλήκτρο Ⓕ.
9. Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος Ⓒ του ψωμιού σας. Στην οθόνη Ⓐ το βέλος σας δείχνει εάν έχετε ρυθμίσει για ανοιχτόχρωμο, μεσαίο ή σκουρόχρωμο. Εδώ μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση "Γρήγορο", για να μειώσετε το χρόνο στον οποίο φουσκώνει η ζύμη.

ⓘ Υπόδειξη:
Για τα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν είναι δυνατή η λειτουργία "Βαθμός ροδίσματος".
Η λειτουργία "Γρήγορο" είναι μόνο δυνατή για τα προγράμματα 1-4.
Για τα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του βάρους ψωμιού.

10. Τώρα έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε μέσω της λειτουργίας χρονοδιακόπτη την τελική χρονική στιγμή του προγράμματός σας. Μπορείτε να εισάγετε μια μέγιστη χρονική μετατόπιση έως και 15 ώρες.

ⓘ Υπόδειξη:
Για το πρόγραμμα 11 αυτή η λειτουργία δεν είναι δυνατή.

Εκκίνηση προγράμματος
Τώρα εκκινήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο Start/Stop (Έναρξη /Σταμάτημα) Ⓑ.

ⓘ Υπόδειξη:
Τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 6, 8 και 9 ξεκινούν με μια φάση προθέρμανσης 10 έως 30 λεπτών (εκτός της γρήγορης λειτουργίας, βλέπε τον πίνακα διαδικασίας προγράμματος). Εδώ τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ δεν κινούνται. Αυτό δεν είναι σφάλμα της συσκευής.

Το πρόγραμμα διεξάγει αυτόματα τις διαφορετικές λειτουργίες εργασίας.

Μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία προγράμματος από το παράθυρο παρακολούθησης ❶ της αυτόματης συσκευής σας ψησίματος. Περιστασιακά μπορεί κατά την διάρκεια του ψησίματος να έχουμε δημιουργία υγρασίας στο παράθυρο παρακολούθησης ❶.Το κάλυμμα της συσκευής ❷ μπορεί κατά την φάση ζυμώματος να ανοίξει .

ⓘ Υπόδειξη:
Μην ανοίγετε το κάλυμμα συσκευής ❷ κατά τη φάση φουσκώματος ή ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να πέσει.

Τερματισμός προγράμματος
Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη Ⓐ προβάλει 0:00.
Κατά τον τερματισμό του προγράμματος γυρίζει η συσκευή αυτόματα σε μία λειτουργία διατήρησης ζεστού για 60 λεπτά.

ⓘ Υπόδειξη:
Αυτό δεν ισχύει για τα προγράμματα 6, 7 και 11.

Τότε κυκλοφορεί ζεστός αέρας στη συσκευή. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία διατήρησης ζεστού κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Start/Stop-Taste Ⓑ έως ότου ακουστεί ένας ήχος σήματος.

⚠ Προειδοποίηση!
Τραβάτε το βύσμα από την πρίζα πριν ανοίξετε το κάλυμμα συσκευής ❷. Σε μη χρήση πρέπει η συσκευή να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος!

Απομάκρυνση ψωμιού
Χρησιμοποιήστε κατά το βγάλσιμο της φόρμας ψησίματος ❼ πάντα γάντια προστασίας ή πιάστρες. Κρατήστε την φόρμα ψησίματος ❼ λοξά πάνω από μια σχάρα και κουνήστε την ελαφρά έως ότου το ψωμι ελευθερωθεί από αυτήν ❼.
Εάν δεν φεύγει το ψωμί από το άγκιστρο ζυμώματος ❻, απομακρύνετε προσεκτικά το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το εσώκλειστο εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ❿.

ⓘ Υπόδειξη:
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά στοιχεία τα οποία μπορούν να ξύσουν την αντιολισθητική επιφάνεια. Καθαρίστε άμεσα, αφού πάρετε το ψωμί από την φόρμα ❼ με ζεστό νερό. Αποφεύγεται έτσι το δέσιμο του αγκίστρου ζυμώματος ❻ με τον άξονα κίνησης.

Υπόδειξη: Όταν απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μετά την τελευταία διαδικασία ζυμώματος, δεν σκίζεται το ψωμί κατά την απομάκρυνση από τη φόρμα ψησίματος ❼.

- Πατήστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, ώστε να διακόψετε το πρόγραμμα εντελώς στην αρχή της φάσης ψησίματος ή τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα. Πρέπει να συνδέσετε πάλι το βύσμα εντός 10 λεπτών με το δίκτυο ρεύματος, ώστε η διαδικασία ψησίματος να μπορεί στη συνέχεια να συνεχιστεί.
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷ και πάρτε την φόρμα ψησίματος ❼ έξω. Με χέρια τα οποία έχουν αλεύρι μπορείτε να απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻.
- Τοποθετήστε πάλι τη ζύμη στη φόρμα ψησίματος ❼. Βάλτε πάλι τη φόρμα ψησίματος ❼ και κλείστε το κάλυμμα συσκευής ❷.
- Βάλτε εάν απαιτείται το βύσμα στην πρίζα. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται.

Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15-30 λεπτά, πριν το καταναλώσετε.
Σιγουρευτείτε ότι κατά το κόψιμο του ψωμιού δεν υπάρχει κανένα άγκιστρο ζυμώματος ❻ στην ζύμη.

Μηνύματα σφαλμάτων

- Όταν η οθόνη Ⓐ δείχνει "HHH", αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, η θερμοκρασία του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού είναι ακόμα πολύ υψηλή. Σταματήστε το πρόγραμμα και τραβήξτε το βύσμα. Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.
- Όταν δεν μπορεί να εκκινηθεί κανένα νέο πρόγραμμα, αφότου το αυτόματο μηχάνημα έχει ήδη ολοκληρώσει ένα πρόγραμμα, το μηχάνημα είναι ακόμα πολύ καυτό. Σε αυτή την περίπτωση η ένδειξη οθόνης γυρίζει στη βασική θέση (Πρόγραμμα 1). Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

⚠ Προειδοποίηση!
Μη δοκιμάζετε να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, πριν αυτή έχει κρυώσει. Αυτό λειτουργεί μόνο στο πρόγραμμα 12.

- Όταν η οθόνη δείχνει "EE0", "EE1" ή "LLL", αφότου το πρόγραμμα έχει εκκινηθεί, πρώτα απενεργοποιήστε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού και μετά ενεργοποιήστε το πάλι, τραβώντας το βύσμα από την πρίζα και βάζοντας το πάλι στην πρίζα. Εάν η ένδειξη σφάλματος επιμένει, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Προειδοποίηση!
Τραβάτε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς.
Προστατέψτε τη συσκευή από την υγρασία, διότι κάτι τέτοιο ίσως έχει επακόλουθο μια ηλεκτροπληξία.

Προσέξτε εδώ και τις υποδείξεις ασφαλείας.

⚠ Προσοχή!
Τα εξαρτήματα της συσκευής ή τα αξεσουάρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων!

Επικάλυψη, κάλυμμα, χώρος ψησίματος
Απομακρύνετε όλα τα υπόλοιπα κομμάτια από τον χώρο ψησίματος με ένα υγρό πανί ή με ένα ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι. Σκουπίζετε την επικάλυψη και το κάλυμμα επίσης μόνο με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι.

- Στεγνώνετε καλά το εσωτερικό πεδίο. Για ελαφρύ καθαρισμό μπορεί το κάλυμμα της συσκευής ❷ να απομακρυνθεί από την συσκευή:
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷, έως ότου τα σφηνοειδή έκκεντρα των μεντεσέδων μπουν στα ανοίγματα αυτών.
- Τραβήξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷ από τους οδηγούς μεντεσέδων έξω.
- Για να μοντάρετε το κάλυμμα της συσκευής ❷ οδηγήστε τα έκκεντρα των μεντεσέδων στα ανοίγματα των οδηγών αυτών.

Φόρμες ψησίματος και άγκιστρα ζυμώματος
Οι επάνω επιφάνειες των φορμών ψησίματος ❼ και του αγκίστρου ζυμώματος ❻ καλύπτονται με μία αντιολισθητική επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό επιθετικά καθαριστικά μέσα, μέσα τριβής ή αντικείμενα τα οποία μπορούν να οδηγήσουν σε γδαρσίματα στις επιφάνειες.

Μέσω της υγρασίας και του ατμού μπορεί να αλλάξει η εξωτερική εμφάνιση των επιφανειών με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν αποτελεί μείωση της δυνατότητας λειτουργίας ή μείωση της ποιότητας.

Πάρτε πριν από το καθάρισμα τις φόρμες ψησίματος ❼ και τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ από τον χώρο ψησίματος. Καθαρίστε την εξωτερική πλευρά των φορμών ψησίματος ❼ με ένα υγρό πανί.

⚠ Προσοχή!
Μη βυθίζετε τη φόρμα ψησίματος ❼ ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.
Καθαρίζετετον εσωτερικό χώρο της φόρμας ψησίματος ❼ με ζεστό νερό με απορρυπαντικό.
Εάν τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ έχουν κάνει κρούστα που διαλύεται δύσκολα, γεμίστε τη φόρμα ψησίματος ❼ για περίπου 30 λεπτά με καυτό νερό.
Εάν η βάση επιθέματος στο άγκιστρο ζυμώματος ❻ έχει στομώσει, τότε πρέπει να καθαρίσετε προσεκτικά με μία ξύλινη ράβδο.
Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού χημικά καθαρίστηκα μέσα ή διαλυτικά.

Τεχνικές πληροφορίες

Μοντέλο	Αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού SBB 850 A1
Ονομαστική τάση:	220-240 V ~ / 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	850 Watt

Απομάκρυνση

Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.
Προσέχετε τις τρέχουσες ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς, όπως π.χ. το άγκιστρο ζυμώματος και οι φόρμες ψησίματος ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.
Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.
Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

(GR) Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 69294

(CY) Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 69294

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Διαδικασία προγράμματος

Πρόγραμμα	1. Κανονικό						2. Απλό					
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Προθέρμανση (λεπτά)	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	2 3A* 5	2 5 A 5	2 5 A 5	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 3A* 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 3A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 3 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" ⑥.

Πρόγραμμα	3. Ολικής άλεσης						4. Γλυκό					
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Προθέρμανση (λεπτά)	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	2 3 A 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 2 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 4A* 6	2 5 A 6	2 5 A 6	2 1 A 6	2 2 A 6	2 2 A 6
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 4A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 4 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" ⑥.

Πρόγραμμα	5. Εξπρές			6. Ζύμη	7. Ζύμη για ζυμαρικά	8. Ψωμί με βουτυρόγαλα			9. Χωρίς γλουτένη		
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο		
	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Προθέρμανση (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	25	25	30	15	15	20
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	20	20	20	20	20	20
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ 2 A *5*	Δ/Δ 2 A *5*	Δ/Δ 2 A *5*	Δ/Δ 3 A *5*	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	2 5A* 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 3 A 8	2 3 A 8	2 3 A 8
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	25	Δ/Δ	45	45	45	50	50	50
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	20	20	20	45	Δ/Δ	30	30	30	50	50	50
Ψήσιμο (λεπτά)	40	43	45	Δ/Δ	Δ/Δ	52	56	60	60	65	70
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	Δ/Δ	Δ/Δ	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	1:05	1:08	1:10	1:15	Δ/Δ	2:15	2:9	2:23	2:48	2:53	2:58
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 5A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 5 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" ⑥.

Πρόγραμμα	10. Γλυκό			11. Μαρμελάδα	12. Ψήσιμο
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο
	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ
Χρόνος (ώρες)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Προθέρμανση (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	15	15	15	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	15 Θέρμανση + ζύμωμα	Δ/Δ
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	45 Θέρμανση + ζύμωμα	Δ/Δ
Ψήσιμο (λεπτά)	60	65	70	20 Φούσκωμα	60
	15 Φούσκωμα	15 Φούσκωμα	15 Φούσκωμα		
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	Δ/Δ	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	Δ/Δ	15ώ

Διόρθωση σφαλμάτων αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού

Τι κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μετά το ψήσιμο μένει ❼ στην φόρμα ψησίματος;	Γεμίστε με ζεστό νερό τη φόρμα ψησίματος ❼ και στρέψατε το άγκιστρο ζυμώματος ❻, έτσι ώστε οι κρουστοποιήσεις να αρχίσουν να διαλύονται.
Τι συμβαίνει όταν το έτοιμο ψωμί παραμένει στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού;	Μέσω της "Λειτουργίας διατήρησης ζεστού" εξασφαλίζεται ότι το ψωμί διατηρείται ζεστό για περίπου 1 ώρα και προστατεύεται από την υγρασία. Εάν το ψωμί μείνει για περισσότερο από 1 ώρα στο αυτόματο μηχάνημα, μπορεί να αποκτήσει υγρασία.
Η φόρμα ψησίματος ❼ και το άγκιστρο ζυμώματος ❻ ενδείκνυνται για το πλυντήριο πιάτων.	Όχι. Παρακαλούμε πλένετε τη φόρμα ψησίματος ❼ και το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το χέρι.
Γιατί δεν αναμειγνύεται η ζύμη, παρότι ο κινητήρας δουλεύει;	Ελέγξατε εάν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ και η φόρμα ψησίματος ❼ είναι σωστά ασφαλισμένα.
Τι θα κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μείνει μέσα στο ψωμί;	Απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το ειδικό εργαλείο απομάκρυνσης αυτού ❿.
Τι συμβαίνει σε μια διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος;	Σε μια διακοπή ρεύματος έως και 10 λεπτά, το αυτόματο μηχάνημα διεξάγει το τελευταία διεξαχθέν πρόγραμμα έως το τέλος.
Πόσο διαρκεί το ψήσιμο ψωμιού;	Παρακαλούμε βρείτε τους ακριβείς χρόνους από τον πίνακα "Διαδικασία προγράμματος".
Ποιά βάρη ψωμιών μπορώ να ψήσω;	Μπορείτε να ψήσετε ψωμιά από 750 g - 1000 g - 1250 g.
	Τα φρέσκα προϊόντα όπως το γάλα ή τα αυγά χαλάνε όταν μένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη συσκευή.
Τι έχει συμβεί όταν το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος δε λειτουργεί, αφότου έχει πατηθεί το πλήκτρο Start/Stop ❽;	Ορισμένες διαδικασίες εργασίας όπως για παράδειγμα το "Ζέσταμα" ή η "Ηρεμία" αναγνωρίζονται δύσκολα. Ελέγξτε βάση του πίνακα "Διαδικασία προγράμματος", ποιο τμήμα προγράμματος είναι το τρέχον. Ελέγξτε εάν έχετε πατήσει σωστά το πλήκτρο Start/Stop ❽. Ελέγξτε εάν το βύσμα έχει συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος.
Η συσκευή κομματιάζει τις σταφίδες.	Για να αποφύγετε το κομμάτιασμα συστατικών όπως φρούτα ή καρύδια βάλτε τα αυτά στη ζύμη μετά το άκουσμα του ήχου.

Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

Ποσότητα (μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)	Περιγραφή προϊόντος	Τιμή μονάδας	Συνολικό ποσό
	1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος	10,-	
	4 άγκιστρα ζυμώματος	10,-	

Όροι πληρωμής

☐ Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

☐ Πληρωμή με τσεκ

\+ συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή. **7,-**

=

(Τόπος, ημερομηνία) **(Υπογραφή)**

Κάρτα παραγγελίας - Έτσι μπορείτε να παραγγείλετε:

1. Εισάγετε στο «Αποστολέας/ Παραγγέλων το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις) με απλά κεφαλαία.
2. Βάλτε σταυρό στον επιθυμητό τρόπο πληρωμής στην κάρτα παραγγελίας. Έχετε δύο δυνατότητες πληρωμής:

A: **Πληρωμή με τσεκ:** Στείλτε μια δίγραμμή επιταγή για το συνολικό ποσό της παραγγελίας μαζί με την σωστά συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας σε έναν φάκελο στην ακόλουθη ταχυδρομική διεύθυνση

B: **Μεταφορά :** Μεταβιβάστε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον λογαριασμό.

ALPHA BANK
Account No.: 292-002101-059885
KALOTHANASSI G. AMALIA

Ως σκοπό χρήσης αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείλτε μετά την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακόλουθη μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Η ταχυδρομική μας διεύθυνση:

Kompernass Service Ελλάδα
Kalothanassi G. Amalia
10-12 Thiatiron Str.
14231 N.Ionia Athens

Σημαντικό:
- Παρακαλούμε επικολλήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή.
- Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο

Αποστολέας / Παραγγέλων

(παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Επώνυμο, όνομα

Οδός

Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Χώρα

Τηλέφωνο

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	102
Geräteübersicht	103
Zubehör	103
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	104
Vor dem ersten Gebrauch	104
Eigenschaften	104
Bedienfeld	105
Programme	106
Timer-Funktion	107
Vor dem Backen	108
Brot backen	108
Fehlermeldungen	110
Reinigung und Pflege	110
Technische Daten	111
Entsorgung	111
Garantie und Service	112
Importeur	112
Programmablauf	113
Fehlerbehebung Brotbackautomat	117

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^{1}/_{4}$ Päckchen (ca.26 g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

Geräteübersicht

1. Sichtfenster
2. Gerätedeckel
3. Belüftungsschlitze
4. Netzkabel
5. Bedienfeld

Achtung! Heiße Oberfläche!

Zubehör

6. 2 Knethaken
7. Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Knethakenentferner

- Kurzinformation
- Rezeptheft
- Bedienungsanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld ❺.

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME" beschrieben und drücken Sie Start/Stop ❽, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop ❽, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

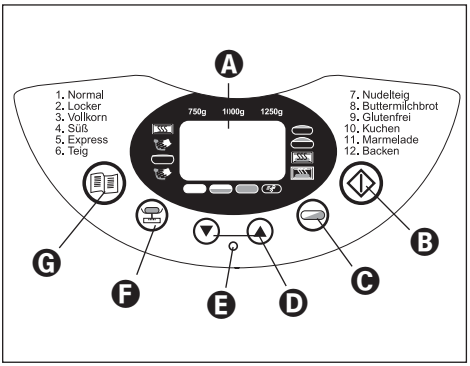
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

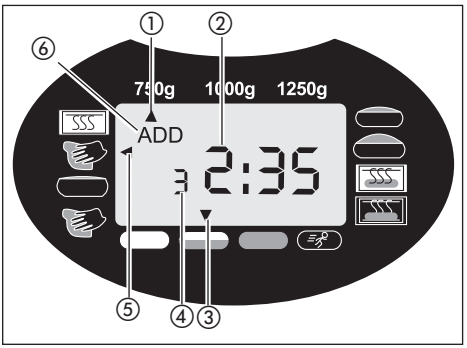
Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)

② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl

③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell ▭, Mittel ▬, Dunkel ▬, Schnell ⏩)

④ die gewählte Programm-Nummer

⑤ den Programmablauf

⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

Ⓑ Start / Stop ⏀

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

ⓘ Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

⚠ Achtung!

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus) ▭

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell). Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad Ⓒ, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad Ⓒ den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad Ⓒ so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

ⓘ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe
Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

Ⓕ Brotgewicht
Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform 7.

ⓘ Hinweis:
Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

Ⓖ Programmwahl (Menü)
Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory Funktion
Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste Ⓑ bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster 1
Durch das Sichtfenster 1 können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display Ⓐ angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf".

Programm 1: Normal
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ ein.

Programm 2: Locker
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express
Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Programm 6: Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig
Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 8: Buttermilchbrot
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei
Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

Programm 10: Kuchen
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

Programm 11: Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.
Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑥ erscheint im Display.
Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken **6** nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform **7** geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ **D** stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display **A** zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ **D** verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ **D** verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ **D** die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

Beispiel:
Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben.
Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten Ⓓ so lange, bis im Display Ⓐ 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:**
Bei dem Programm „Marmelade" steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

ⓘ **Hinweis**:
Nehmen Sie die Backform 7 aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform 7 laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Brot backen

Vorbereitung
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform 7 aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken 6 auf die Antriebswellen in der Backform 7. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

ⓘ **Hinweis:**
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform 7 wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel 2.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.

7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste G. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste F.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad C Ihres Brotes. Im Display A zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

ⓘ **Hinweis:**
Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad" nicht möglich.
Die Funktion „Schnell" ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

ⓘ **Hinweis:**
Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten
Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste B.

ⓘ **Hinweis:**
Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken 6 bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster 1 Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster 1 kommen. Der Gerätedeckel 2 kann während der Knetphase geöffnet werden.

ⓘ **Hinweis:**
Öffnen Sie den Gerätedeckel 2 nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display A zeigt 0:00 an.
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

ⓘ **Hinweis:**
Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste B bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ **Warnung!**
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel 2 öffnen.
Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen
Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform 7 immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform 7 schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform 7 löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken 6, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken 6 mit dem beiliegenden Knethakenentferner 10.

ⓘ Hinweis:
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

Tipp: Wenn Sie die Knethaken ❻ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❼ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.
Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ❻ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „HHH" anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

⚠ Warnung!
Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.

- Wenn das Display „EE0", „EE1" oder "LLL" anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ Warnung!
Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

⚠ Achtung!
Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum
Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backformen und Knethaken
Die Oberflächen der Backformen ❼ und Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen ❼ und Knethaken ❻ aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen ❼ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ Achtung!
Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmer Spülmittellauge.
Sind die Knethaken ❻ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Technische Daten

Modell:	Brotbackautomat SBB 850 A1
Nennspannung:	220-240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie z.B Knethaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 69294

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 69294

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 69294

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneten 2 (Min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Backen (Min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gehen 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min)	60 15 Gehen	65 15 Gehen	70 15 Gehen	20 Gehen	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinen-geeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste Ⓑ gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= **€**

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= €

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10,- €	€
	4 Knethaken	10,- €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= €

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB 850 A1

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	10 €	€
	4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	10 €	€

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

\+ 7,50 €

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand, Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= €

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.
Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Acheteur" en lettres majuscules.
Alla voce "Mittente/ordinante", inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2. **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.
Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.
Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- Affrancare adeguatamente la busta.
- Scrivere il nome come mittente sulla busta.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
Expéditeur/Acheteur
(à compléter en majuscules)
Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono